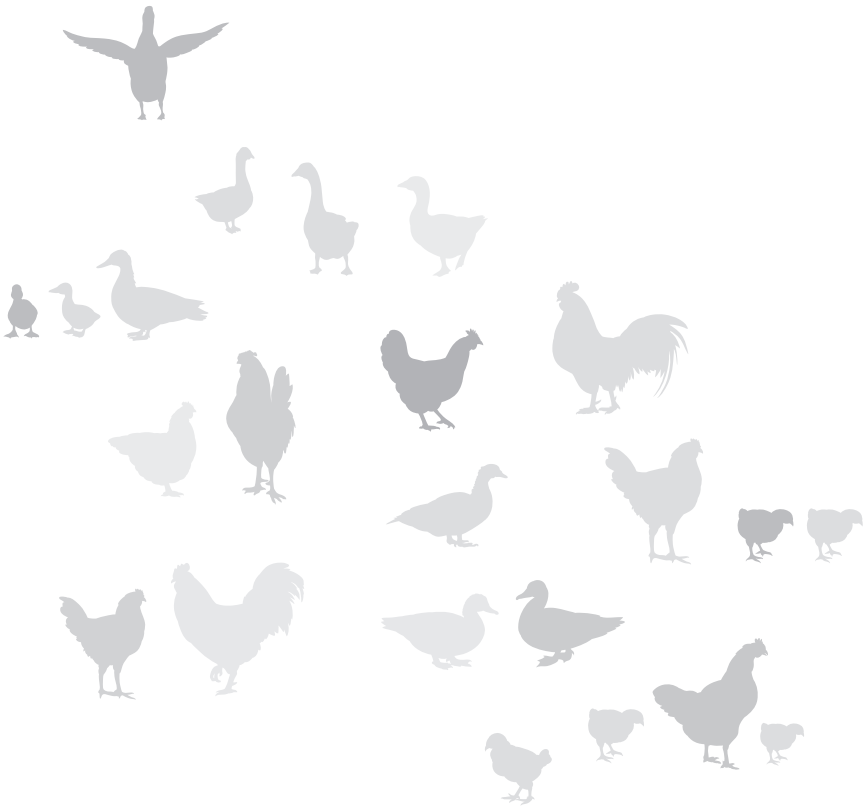
BURDIS



EXPERT
DU MATÉRIEL
POUR L'ABATTAGE
DES VOLAILLES

POULTRY
PROCESSING
EQUIPMENT
EXPERT

BURDIS

Visitez
notre site

Commandez en ligne
votre matériel sur *www.burdis.fr*

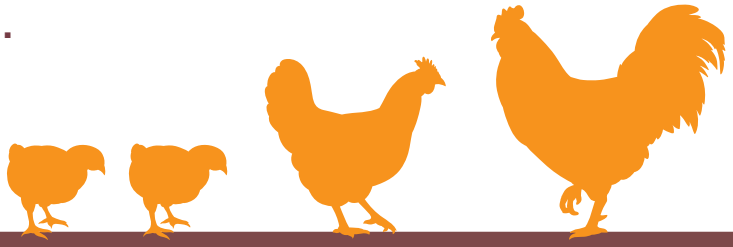
Paiement sécurisé
Toutes vos transactions
sont 100% sécurisées

Retour commande
14 jours
pour changer d'avis

Livraison rapide
sous 24 à 72 h

Besoin d'aide ?
Notre service client
est à votre écoute

Vous pourrez aussi : obtenir
plus d'informations sur nos
produits, faire une demande
de devis, nous contacter,...



Visit our website for more information:

www.burdis-poultry.com

Learn more about us, our products,
ask for a quote, etc.

Qui sommes-nous ?

Nous sommes une société de négoce spécialisée dans le matériel pour l'abattage manuel des volailles depuis plus de 30 ans. Forts de notre expertise, nous pouvons vous accompagner et vous conseiller dans l'implantation d'une petite tuerie manuelle ou dans l'équipement de votre salle d'abattage manuel.

Burdis est la « petite sœur » de la société Bayle, acteur majeur dans le traitement de la volaille depuis 1931. Burdis est née en 1988, pour compléter l'activité de la société Bayle, avec la commercialisation des cages de transport et de la cire à plumer.

Au fils des années, Burdis a largement développé sa gamme de produits pour proposer aujourd'hui du matériel permettant de procéder à toutes les étapes de l'abattage manuel des volailles.

Burdis commercialise également les accessoires pour assurer l'hygiène et l'entretien en milieu d'abattage, ainsi que les équipements de protection et de sécurité nécessaires aux opérateurs.

Depuis plus de 30 ans, nous expédions nos produits dans le monde entier et nous entretenons avec nos clients des relations basées sur le savoir-faire et la rigueur, afin de leur garantir le meilleur service et de leur apporter entière satisfaction.

About us

We specialize in manual poultry processing equipment, with over 30 years' experience, we can advise and support you on how best to set up small processing units or provide equipment for existing units.

Burdis is controlled by the same holding company as Bayle, who specializes in high quality poultry processing equipment since 1931. Burdis was created in 1988, to supplement Bayles activity with the distribution of crates and plucking wax.

Over the years, Burdis has expanded its product range so that it can offer all the equipment required to process poultry manually.

Burdis also distributes health and safety accessories for poultry slaughterhouses and workers.

For more than 30 years we have been exporting our products throughout the world. We have built our reputation based on reliability and in depth knowledge of the industry, meaning we can provide our customers with the best possible service.

Sommaire - *Summary*

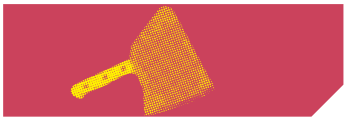
Transport → 4-6
Transportation

Abattage → 7-9
Slaughtering

Plumage → 10-15
Plucking

Eviscération → 16-18
Evisceration

Ressuage → 19-20
Chilling



Découpe
et Conditionnement
→ 21-27
Cut-up and packaging

Hygiène
et Entretien → 28-34
Cleanning
and sanitation

Vêtement de travail
et de Sécurité → 35-42
Protective clothing
and safety

Transport de volailles

Poultry transportation

Notre activité historique :
le matériel pour le transport de la volaille,
des cages robustes et durables pour transporter la volaille vivante
et des caisses pour transporter les volailles mortes.
Our core business:
equipment for poultry transportation,
with a large choice of plastic crates for the transport
of live and dead poultry.

Conteneurs volailles vivantes - *Poultry transport container*

Système de ramassage des volailles en conteneur *(sur devis)*
Ossature disponible dans divers matériaux, conteneur toutes volailles (4 ou 5 étages) ou spécifique dindes (3 ou 4 étages), plusieurs modèles de cages tiroirs en plastiques sont disponibles.

Live poultry loading system (on quotation)
Frame available in various materials, poultry container (4 or 5 tiers) and specific container for turkeys (3 or 4 tiers), several types of plastic crates are available.

Cages volailles vivantes - *Live poultry crates*

Mondial Carfed ***(réf. 3005)***
Cage pliante, tous types de volailles, PEHD, 2 portes, existe avec portes coulissantes,
dim. : 80 x 60 x 28 cm,
poids : 7,3 kg.

Mondial Carfed (ref. 3005)
Collapsible crate, all types of poultry, HDPE, 2 doors, also available with sliding doors, 80 x 60 x 28 cm, weight: 7.3 kg.

Super Carfed
Tous types de volailles, PEHD,
2 portes ***(réf. 3001)***
4 portes ***(réf. 3002)***
dim. : 99 x 58 x 26 cm,
poids : 7,5 kg.

Super Carfed
All types of poultry, HDPE,
2 doors ***(ref. 3001)***
4 doors ***(ref. 3002)***
99 x 58 x 26 cm, weight: 7.5 kg.

300800 ***(réf. 3007)***
Tous types de volailles, PEHD,
2 portes,
dim. : 78,5 x 58,5 x 30 cm,
poids : 6,3 kg.

300800 (réf. 3007)
All types of poultry, HDPE, 2 doors, 78,5 x 58,5 x 30 cm, weight: 6.3 kg.

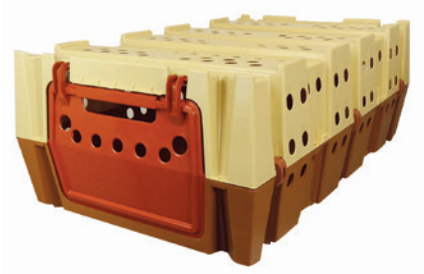
Maxi Carfed ***(réf. 3003)***
Pour dindes, oies et chevreaux, PEHD, 4 portes, fermetures renforcées,
dim. : 99 x 58 x 42 cm,
poids : 10 kg.

Maxi Carfed (ref. 3003)
For turkeys, geese and young goats, HDPE, 4 doors, strong locking system, 99 x 58 x 42 cm, weight: 10 kg.

Mini Carfed ***(réf. 3006)***
Pour cailles, perdrix, pigeons et petit gibier à plumes, 2 portes coulissantes, PEHD,
dim. : 65 x 46 x 11 cm,
poids : 3 kg.

Mini Carfed (ref. 3006)
For quails, partriges, pigeons and game birds, 2 sliding doors, HDPE, 65 x 46 x 11 cm, weight: 3 kg.

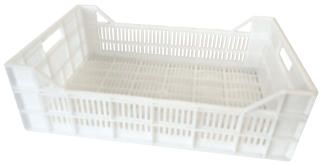
NOUVEAU



Caisse gibier ***(réf. 3010)***
Pour petit gibier, démontable, 1 porte,
dim. : 66 x 40 x 23 cm, poids : 2,210 kg.

Gamebird crate (ref. 3010)
For gamebird, fully dismountable, 1 door, dim.: 66 x 40 x 23 cm, weight: 2.210 kg.

Caisses volailles mortes - *Dead poultry plastic crates*



IT *(réf. 3100)*
Caisse ajourée, tous types de volailles, gerbable, 2 poignées, PEHD, dim. : 58 x 39 x 16,5 cm, poids : 1,2 kg.

IT (ref. 3100)
Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable, 2 handles, HDPE, 58 x 39 x 16.5 cm, weight: 1.2 kg.

6419 BI COLOR *(réf. 3111)*
Caisse ajourée, tous types de volailles, gerbable, emboîtable à 50 %, 4 poignées, PEHD, dim. : 60 x 40 x 19 cm, poids : 1,625 kg.

6419 BI COLOR (ref. 3111)
Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable and 50 % nestable, 4 handles, HDPE, 60 x 40 x 19 cm, weight: 1.625 kg.

6414 *(réf. 3109)*
Caisse ajourée, cailles, pigeons, gerbable et emboîtable à 50 %, 4 poignées, PEHD, dim. : 60 x 40 x 14,4 cm, poids : 1,44 kg.

6414 (ref. 3109)
Perforated plastic crate for quails or pigeons, stackable and 50 % nestable, 4 handles, HDPE, 60 x 40 x 14.4 cm, weight: 1.44 kg.

642 FF *(réf. 3101)*
Caisse ajourée, tous types de volailles, gerbable, emboîtable à 70 %, 2 poignées, PEHD, dim. : 60 x 40 x 20 cm, poids : 1,4 kg.

642 FF (ref. 3101)
Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable and 70 % nestable, 2 handles, HDPE, 60 x 40 x 20 cm, weight: 1.4 kg.

643 FF *(réf. 3104)*
Caisse ajourée, tous types de volailles, gerbable, emboîtable à 70%, 2 poignées, PEHD, dim. : 60 x 40 x 30 cm, poids : 1,5 kg.

643 FF (ref. 3104)
Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable and 70% nestable, 2 handles, HDPE, 60 x 40 x 30 cm, weight: 1.5 kg.

Plateformes roulantes - *Crate dollies*

Plateforme roulante 60 x 100 cm *(réf. 4473)*
Acier inoxydable, 4 roulettes pivotantes caoutchouc gris ou polyuréthane blanc, charge : 250 kg, poids : 13 kg.

Crate dolly 60 x 100 cm (ref. 4473)
Stainless steel, 4 swivel castors in grey rubber or white polyurethane, load capacity: 250 kg, weight: 13 kg.

Plateforme roulante 60 x 80 cm *(réf. 44710)*
Plastique ABS et aluminium, 4 roulettes pivotantes polyamide blanc, charge : 250 kg, poids : 4,10 kg.

Crate dolly 60 x 80 cm (ref. 44710)
Aluminium and ABS plastic, 4 swivel castors in white polyamide, load capacity: 250 kg, weight: 4.10 kg.

Plateforme roulante 60 x 40 cm *(réf. 4471)*
Plastique ABS, 4 roulettes pivotantes polyamide bandage polyamide noir, charge : 250 kg, poids : 3,9 kg.

Crate dolly 60 x 40 cm (ref. 4471)
ABS plastic, 4 swivel castors in black polyamide, load capacity: 250 kg, weight: 3.9 kg.

Matériel d'abattage

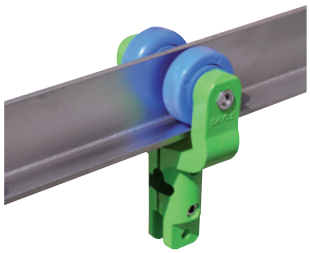
Slaughtering equipment

Une gamme de matériel pour procéder à l'abattage manuel
de tous les types de volailles : poulets, canards, dindes, lapins, cailles, pigeons...
A wide range of manual processing equipment to slaughter
any types of poultry: chickens, ducks, turkeys, rabbits, quails, pigeons, etc.

Solutions d'accrochage - *Poultry hanging*

Etriers muraux ***(sur devis)***
Etriers universels à fixer au mur, acier inoxydable,
4, 6 ou 10 étriers.

Wall-mounted shackles (on quotation)
Universal wall-mounted shackles, stainless steel,
4, 6 or 10 shackles.



Convoyeur manuel ***(sur devis)***
Sur mesure, rail Té inox,
cintres inox, chariots Delrin,
roulettes plastique.

Manual overhead conveyor (on quotation)
Tailor-made, stainless steel
T-track, stainless steel corner unit, Delrin trolleys and plastic wheels.

Etrier poulet/dinde
(réf. 4000)
Pour poulets et dindes,
acier inoxydable.

Chicken and turkey shackle (ref. 4000)
For chickens and turkeys,
stainless steel.

Etrier poulet/pintade
(réf. 4000-5)
Pour poulets et pintades,
acier inoxydable.

Chicken and guinea fowl shackle (ref. 4000-5)
For chicken and guinea fowl hanging, stainless steel.

Etrier canard/canette
(réf. 4000-4)
Pour canards et canettes,
acier inoxydable.

Duck shackle (ref. 4000-4)
For duck (both for male and
stainless steel.

Etrier caille/pigeon
(réf. 4000-3)
Pour cailles et pigeons,
acier inoxydable.

Quail and pigeon shackle (ref. 4000-3)
For quails and pigeons,
stainless steel.

Etrier lapin ***(réf. 4000-2)***
Pour lapins (une seule patte),
acier inoxydable.

Rabbit shackle (ref. 4000-2)
For rabbits hanging by one leg,
stainless steel.

Anesthésie « VE Memory » ***(réf. 4009)***
Toutes volailles (sauf dindes), mâchoires laiton, 220 V, 30-500 mA. Version spéciale caille/pigeon également disponible ***(réf. 40090)***

« VE Memory » stunner (ref. 4009)
For all types of poultry (except turkey), display of the electrical current provided, data logger, jaws made of brass, 220 V, 30-500 mA. Specific VE Memory stunner for quail and pigeon also available ***(ref. 40090).***

Accessoires isolants
Tapis isolant (détails p. 40) et gants isolants (détails p. 39) électriquement.

Insulating accessories
Insulating mat (more details p.40) and insulating gloves (more details p.39).

Anesthésie 92G ***(réf. 4011)***
Toutes volailles, acier inoxydable, 2 barrettes en cuivre, coffret électrique mural, 220 V.

92G stunner (ref. 4011)
For all types of poultry, stainless steel, two copper bars, wall-mounted electrical box, 220 V.

Anesthésie lapins 95LX ***(réf. 4015)***
Pour lapins et chevreaux, acier inoxydable, coffret électrique mural, 220 V.

95LX rabbit stunner (ref. 4015)
For rabbits and young goats, stainless steel, wall-mounted electrical box, 220 V.

Saignoirs - *Killing cones*

Saignoir rotatif
Tous types de volailles,
4 postes rotatifs,
sur pieds ***(réf.4028)***
sur roulettes ***(réf.4027),***
plastique garanti
« contact alimentaire ».

Rotary killing cone stand
All types of poultry, 4 rotary cones, on tripod ***(ref. 4028)*** *or with swivel castors* ***(ref. 4027)*** *food-contact guaranteed plastic.*

Cône mural *(réf. 40221)*
Tous types de volailles,
plastique garanti
« contact alimentaire ».

Wall-mounted killing cone (ref. 40221)
All types of poultry, food-contact guaranteed plastic.

Cône réducteur *(réf. 40222)*
Pour les petites volailles
(petits poulets, pigeons,
pintades), plastique garanti
« contact alimentaire ».

Cone insert (ref. 40222)
To bleed small poultry (small chickens, pigeons, guinea fowls), food-contact guaranteed plastic.

Saignoir rotatif inox
(réf. 4023)
5 cônes poulets (existe aussi
en 4 cônes pour canards
et oies), acier inoxydable
et PVC, 3 roulettes.

Stainless steel rotary killing cone stand (ref. 4023)
5 cones for chicken (also available with 4 cones for ducks and geese), stainless steel and PVC 3 swivel castors.

Goulotte de saignage
(sur devis)
Sur mesure, acier inoxydable.

Blood trough (on quotation)
Tailor-made, stainless steel.

Outils d'abattage - *Accessories*

Couteau à saigner
(réf. 4020-1)
Tous types de volailles,
lame 8 cm, acier inoxydable,
manche noir moulé plastique
ABS.

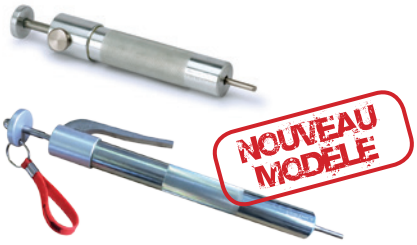
Killing knife (ref. 4020-1)
All types of poultry,
8 cm stainless steel blade, molded handle in black ABS plastic.

Ciseaux à saigner
(réf. 4020-2)
Tous types de volailles,
acier inoxydable, ambidextre,
longueur : 12 cm.

Bleeding scissors (ref. 4020-2)
All types of poultry, stainless steel, ambidextrous, length: 12 cm.

Pince à tuer
Tous types de volailles (sauf
lapins), aluminium et acier
inoxydable,
petit modèle ***(réf. 4020-3)***
grand modèle ***(réf. 4020-4).***

Slaughter pliers
All types of poultry (except rabbits), aluminium and stainless steel, for quails and pigeons ***(ref. 4020-3)*** *or for chickens and ducks* ***(ref. 4020-4)***



Broche perforante
Pour lapins et petites
volailles ***(réf. 4014)***
ou pour grosses volailles
(réf. 4014-1).

Penetrating bolt gun
For rabbits and small poultry ***(ref. 4014)*** *or for larger birds* ***(ref. 4014-1).***

Plumage

Plucking

Tout l'équipement nécessaire à l'échaudage et au plumage à l'eau ou à sec des volailles.
All the necessary equipment for scalding and wet and dry plucking.

Bacs trempeurs - *Scalding tanks*

Cuves de trempage manuel
Acier inoxydable, double fond perforé, thermostat réglable, couvercle, raccord eau / vidange.

Manual dip tanks
Stainless steel, double bottom perforated, immersion heaters with thermostat, lid, water connection / drain valve.

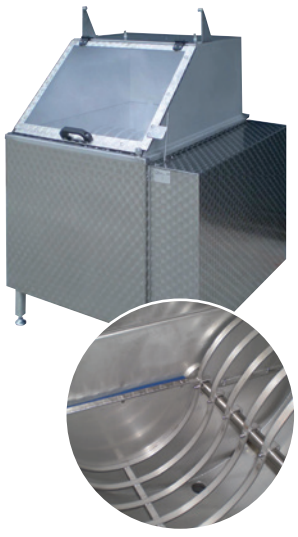
	BB *(réf. 4030)*	BK2 *(réf. 4031)*	BK3 *(réf. 4032)*
Capacité *Capacity*	80 litres	180 litres	300 litres
Résistance *Immersion heater*	3kW	6kW	2 x 6kW
Alimentation *Power supply*	Monophasé *Single-phase*	Triphasé *Three-phase*	Triphasé *Three-phase*
Hauteur *Height*	70 cm	70 cm	90 cm
Diamètre *Diameter*	42 cm	60 cm	70 cm
Poids *Weight*	18 kg	20 kg	40 kg

Bac auto-trempeur 110 ***(réf. 4035)***
Inox, résistance 6 kW, thermostat, turbine 1,1 kW, raccord eau, vidange, 110 L, 400 V,
dim. 120 x 52 x 100 cm, 110 kg.

110 type scalding tank (ref. 4035)
Stainless steel, 6 kW immersion heater, thermostat, 1.1 kW turbine, water connection, drain valve, 110 L, 400 V, 120 x 52 x 100 cm, 110 kg.

Bac trempeur à pales RBK3 ***(réf. 4037)***
Inox, 4 résistances 6 kW, thermostat digital, 2 pales rotatives, raccords eau chaude / eau froide, 250-350 L, 400 V, dim. 104 x 96 x 136 cm, 270 kg.

RBK3 rotative scalding tank (ref. 4037)
Stainless steel, 4 heating elements (6 kW), digital thermostat, 2 rotative scalding sections, cold and hot water connections, 250-350 L, 400 V, 104 x 96 x 136 cm, 270 kg.



Râteau de trempage ***(réf. 4032-1)***
Manche court bois, râteau plastique, inox.

Scalding rake (ref.4032-1)
Short wood handle, plastic rake, stainless steel.

Mélangeur ***(réf. 4032-3)***
Ajouré, manche long, polypropylène.

Mixer with holes (ref. 4032-3)
Blade with holes, long handle, polypropylene.

NOUVEAU

Plumeuses à eau - *Wet plucking machines*

Plumeuses à tambour
Acier inoxydable, tambour rotatif, doigts caoutchouc, moteur : 0,75 kW.

Drum pluckers
Stainless steel, rotary drum, rubber plucking fingers, motor: 0,75 kW.

	M25 *(réf. 4130)*	M33 *(réf. 4132)* 220 V *(réf. 4131)* 380 V	M55 *(réf. 4133)*
Largeur tambour *Drum width*	25 cm	33 cm	55 cm
Doigts *Fingers*	36	99	140
Capot de protection *Protective cover*	Non *No*	Oui *Yes*	Oui *Yes*
Alimentation *Power supply*	220 V monophasé *220 V single-phase*	220 V monophasé ou 380 V triphasé *220 V single-phase or 380 V three-phase*	380 V triphasé *380 V three-phase*
Dimensions *Dimensions*	50 x 36 x 90 cm	70 x 70 x 100 cm	90 x 70 x 135 cm
Poids *Weight*	30 kg	80 kg	90 kg

Plumeuses rotatives TRM
Acier inoxydable, fond rotatif, doigts caoutchouc, raccord eau, buses à jet plat, goulotte d'évacuation, pieds réglables, existe avec porte sur le tambour et table de réception, disponible en inox brossé, moteur : 400 V triphasé - 1,1 kW.

TRM Rotary pluckers
Stainless steel, rotary bottom, rubber plucking fingers, water connection, flat fan nozzles, feather and water discharge, adjustable feet, available with side door and table, available in brushed stainless steel, motor: 400 V three-phase - 1.1 kW.

	TRM1 *(réf. 4140)*	TRM2 *(réf. 4142)*
Capacité *Capacity*	8 petits ou 4 gros poulets *8 small or 4 big chickens*	16 petits ou 8 gros poulets *16 small or 8 big chickens*
Diamètre *Diameter*	80 cm	95 cm
Hauteur *Height*	100 cm	105 cm
Poids *Weight*	110 kg	85 kg

Plumeuses à eau - *Wet plucking machines*

Plumeuses rotatives DIT
Acier inoxydable, fond rotatif, doigts caoutchouc, raccord eau, goulotte d'évacuation, 220 V monophasé.

DIT Rotary pluckers
Stainless steel, rotary bottom, rubber plucking fingers, water connection, feather and water discharge, 220 V single-phase.

DIT65

DIT35

DIT95

	DIT 35 *(réf. 4138)*	DIT 65 *(réf. 4139)*	DIT 95 *(réf. 4139-1)*
Types de volailles *Poultry types*	Cailles et pigeons *Quails and pigeons*	Poulets et canards maigres *Chickens and lean ducks*	Poulets et canards maigres *Chickens and lean ducks*
Doigts *Fingers*	227	177	342
Couvercle de protection *Protective lid*	Non *No*	Yes *Oui*	Yes *Oui*
Moteur *Motor*	0,37 W	1100 W	1500 W
Dimensions *Dimensions*	46 x 37 x 49 cm	65 x 65 x 95 cm	96 x 96 x 94 cm
Poids *Weight*	22,8 kg	75 kg	114 kg

Plumex 96
Pour canards gras, polyester alimentaire et acier inoxydable, 2 rouleaux inox, 10 brosses caoutchouc, 1 corbeille, 750 W, 220 V monophasé ***(réf. 4113)*** ou 380 V triphasé ***(réf. 4112)***.

Plumex 96
For foie gras ducks, food-contact guaranteed polyester and stainless steel, 2 stainless steel rollers, 10 rubber brushes,750 W, 220 V single-phase ***(ref. 4113)*** *or 380 V three-phase* ***(ref. 4112)***.

Plumex 2005 ***(réf. 4110)***
Pour canards gras, acier inoxydable, 4 rouleaux inox avec raclettes caoutchouc, 15 brosses caoutchouc, 2 corbeilles, 4 roulettes inox, 1,5 kW, 380 V triphasé, Disponible en version double poste ***(réf. 4111)***.

Plumex 2005 (ref. 4110)
For foie gras ducks, stainless steel, 4 stainless steel rollers with rubber squeegees, 15 rubber brushes, 2 collecting trays, 4 stainless steel castors, 1.5 W, 380 V three-phase. Also available with a double workstation ***(ref. 4111)***.

Doigts de plumeuse - *Plucking fingers*

Doigt standard
Creux, caoutchouc,
souple : bleu, 45 shores
(réf. 42091)
moyen : noir, 55 shores
(réf. 4209)

Standard plucking finger
Hollow, rubber,
soft: blue color, 45 shores
(ref. 42091)
medium: black color, 55 shores
(ref. 4209)

Doigt 5N *(réf. 4210)*
Creux, très souple
(40 shores), polyuréthane,
marron.

5N plucking finger (ref. 4210)
Hollow, very soft (40 shores),
brown polyurethane.

Doigt RLNT 45 *(réf. 4206)*
Plein, souple (45 shores),
caoutchouc, noir.

RLNT 45 plucking finger
(ref. 4206)
Solid, soft (45 shores),
black rubber.

Doigt PL
Plein, à crampons,
ferme : vert, 60 shores
(réf. 4214)
souple : gris, 50 shores
(réf. 4215)

PL plucking finger
Solid, with studs,
hard: green, 60 shores
(ref. 4214)
soft: grey, 50 shores
(ref. 4215)

Doigt DIT ONE 35 *(réf. 4211)*
Pour DIT 35, spécifique
cailles, plein, souple
(45 shores), caoutchouc, noir.

DIT ONE 35 plucking finger
(ref. 4211)
For DIT 35, for quails, solid, soft
(45 shores), black rubber.

Doigt DIT ONE 65T *(réf. 4212)*
Pour DIT 65 et 95, plein,
souple (45 shores),
caoutchouc, noir.

DIT ONE 65T plucking finger
(ref. 4212)
For DIT 65 and 95, solid, soft
(45 shores), black rubber.

Doigt DIT ONE 65S *(réf. 4213)*
Pour DIT 65 et 95, à crampons,
plein, souple (45 shores),
caoutchouc noir.

DIT ONE 65S plucking finger
(ref. 4213)
For DIT 65 and 95, solid, soft
(45 shores), black rubber.

Doigt QV60 *(réf. 4207)*
Spécifique cailles, plein, court
et plat, dureté : 60 shores,
caoutchouc noir.

QV60 plucking finger
(ref. 4207)
For quails, solid, short and flat,
hardness: 60 shores, black rubber.

Doigt QN55 *(réf. 4207-1)*
Spécifique cailles, plein et rond, dureté :
55 shores, caoutchouc noir.

QN55 plucking finger (ref. 4207-1)
For quails, solid and round, hardness:
55 shores, black rubber.

Etoiles en caoutchouc
Pour Plumex 96 : blanc ***(réf. 4112-1)***
Pour Plumex 2005 : blanc ***(réf. 4151)***
ou vert ***(réf. 4151-1)***,
caoutchouc, dureté : 60 shores.

Rubber brushes
For Plumex 96: white ***(ref. 4112-1)***
For Plumex 2005: white ***(ref. 4151)***
or green ***(ref. 4151-1)***
rubber, hardness: 60 shores.

Plumeuses à sec - *Dry plucking machines*

Plumeuse MP7 ***(réf. 4101)***
Pour la volaille et le petit gibier à plumes, 7 disques, moteur 0,75 kW, 220 V monophasé.

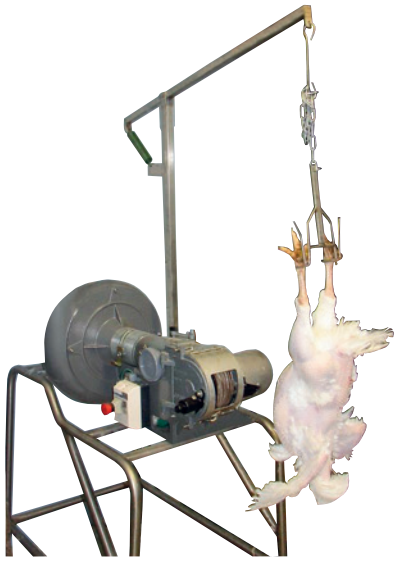
MP7 plucking machine (ref. 4101)
For poultry and game birds, 7 rotating discs, 0.75 kW motor, 220 V single-phase.

Plumeuse Super Direct ***(réf. 4104)***
Pour la volaille et le petit gibier à plumes, 7 disques, 2 moteurs (0,37 kW et 1,55 kW), 380 V triphasé.

Super Direct plucking machine (ref. 4104)
For poultry and game birds, 7 rotating discs, 2 motors (0.37 kW and 1.55 kW), 380 V three-phase.

Plumeuse MP11
Pour la volaille et le petit gibier à plumes, 11 disques, 2 moteurs,
380 V triphasé ***(réf. 4102)***
ou 220 V monophasé ***(réf. 4103)***

MP11 plucking machine
For poultry and game birds, 11 rotating discs, 2 motors,
380 V three-phase ***(ref. 4102)***
or 220 V single-phase ***(ref. 4103)***



Portique plumeuse MP11 ***(réf. 4103-5)***
Pour les volailles lourdes (oies, dindes,...), bras sur ressort, chaîne et étrier.

Gantry for MP11 plucking machine (ref. 4103-5)
For turkeys and geese, spring loaded arm, shackle.

Sac en toile de jute ***(réf. 4150)***
Pour plumeuse à sec, toile naturelle, biologique et biodégradable, dim. 110 x 60 cm.

Jute bag (ref. 4150)
For dry plucking machine, organic and natural fiber, biodegradable, 110 x 60 cm.

Finition plumage - *Finishing*

Cire
Plusieurs qualités de cire disponibles, carton de 25 kg environ (5 pains de cire) ou palette de 800 à 1000 kg.

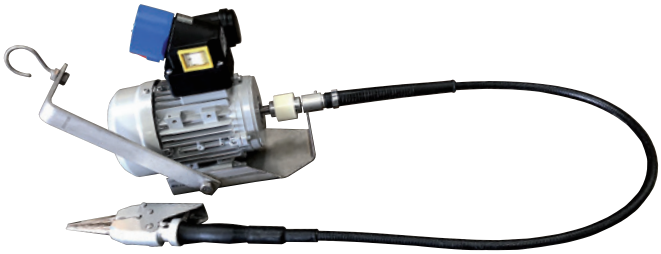
Wax
Different types of wax available, approximately 25 kg box (5 slabs) or 800 to 1000 kg pallet.

Bac à cire manuel *(réf. 4251)*
Acier inoxydable, résistance 6 kW avec thermostat, raccord eau / vidange, 400 V triphasé.

Manual wax dip tank (ref. 4251)
Stainless steel, 6 kW immersion heater with thermostat, water connection / drain valve, 400 V three-phase.

Bac à cire filtrant TR800 *(réf. 4250)*
Cuve de trempage (résistance 6 kW), cuve de filtration (résistance 6 kW), acier inoxydable, 380 V triphasé.

TR800 wax dip tank (ref. 4250)
A main dipping tank (6 kW heater), a reclaim tank (6 kW heater), stainless steel, 380 V three-phase,



Plumeuse de finition à rouleaux NR-3 (sur devis)
Pour la finition des canards et oies après le plumage à l'eau, 6 rouleaux, inox, 400 V triphasé.

NR-3 final plucker (on quotation)
For finishing after ducks and geese wet plucking, 6 rollers, stainless steel, 400 V three-phase.

Plumeuse de finition RC3000 *(réf. 4120)*
Pour la finition du plumage à l'eau des canards gras, 220 V monophasé.

RC3000 finisher (ref. 4120)
For finishing after fat liver ducks wet plucking, 220 V single-phase.

Eviscération

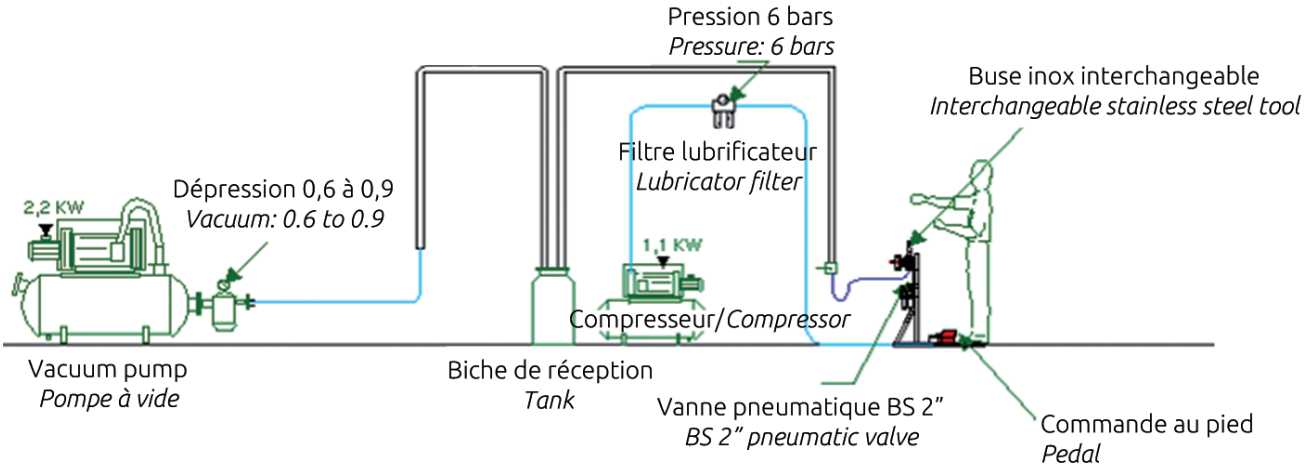
Evisceration

Des accessoires pour procéder à l'éviscération manuelle et semi-automatique des volailles.
Manual evisceration hand tools and semi-automatic equipment for poultry processing.

Eviscération semi-automatique - *Semi-automatic evisceration*

Pupitre d'effilage pneumatique
(sur devis)
Pour l'effilage de tous types de volailles (plusieurs diamètres de couteaux), s'intègre dans une installation pneumatique avec : cuve de réception, compresseur, pompe à vide. Bec suceur en option.

Pneumatic evisceration desk
(on quotation)
To eviscerate any type of poultry (several knives diameters), operates thanks to a compressed air system: compressor, vacuum pump, receiver tank, etc. Lung gun also available.



Eviscération manuelle - *Manual evisceration*

Crochet à effiler petit modèle ***(réf. 4300)***
Pour les petites volailles, inox et plastique, crochet 9,5 cm.

Small gut hook (ref. 4300)
For the smallest birds, stainless steel and plastic, 9.5 cm hook.

Crochet à effiler grand modèle
(réf. 4301)
Pour les volailles les plus grosses, inox et plastique, crochet 17,5 cm.

Large gut hook (ref.4301)
For the largest birds, stainless steel and plastic, 17.5 cm hook.

Palette d'éviscération ***(réf. 4302)***
Pour poulets, canards, oies, dindes et pintades, inox et plastique.

Evisceration fork (ref. 4302)
To gut chickens, ducks, geese, turkeys and guinea fowls, stainless steel and plastic.

Extracteur de poumons ***(réf. 43000)***
Tous types de volailles, acier inoxydable et plastique, longueur outil : 28 cm.

Poultry lung rake (ref. 43000)
All types of poultry, stainless steel and plastic, tool length: 28 cm.

Sécateur petites volailles ***(réf. 4350-2)***
Pour volailles petites à moyennes, inox, lame crantée et sécurisée, encoche brise-os.

Poultry shears (ref. 4350-2)
For small to medium-size poultry, stainless steel, serrated and secured blade, bone breaker.

Sécateur grosses volailles ***(réf. 4350-3)***
Pour les volailles les plus grosses, inox, lame incurvée et crantée, sécurité, encoche brise-os.

Heavy-duty poultry shears (ref. 4350-3)
For the largest birds, stainless steel, curved and serrated blade with locking system, bone breaker.

Sécateur pneumatique ***(réf. 4351)***
Pour les petites volailles, double sécurité, ressort de rappel.

Pneumatic cutter (ref. 4351)
For small poultry, dual safety, return spring, cutting Ø 30 mm.

Dénerveuse dinde ***(réf. 4340)***
Pour ôter la patte et le nerf des dindes, à fixer sur une table.

Sinew puller (ref. 4340)
Separates the leg and pulls the sinews (one leg at a time), table top mounted.

Eviscération manuelle - *Manual evisceration*

NOUVEAU

Peleuse de gésiers de table ***(sur devis)***
150 à 200 gésiers/h, inox alimentaire, moteur 0,75 kW, 380V triphasé.

Gizzard peeling machine (on quotation)
150 to 200 gizzards/h, food-grade stainless steel, motor 0.75 kW, 380V three-phase.

NOUVEAU

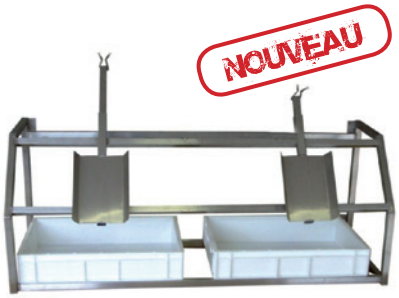
Peleuse de gésiers double poste ***(sur devis)***
150 à 200 gésiers/h par poste, inox alimentaire, 2 postes, 4 roulettes, moteur 0,75 kW avec frein, 380V triphasé.

Gizzard peeling machine with double workstation (on quotation)
150 to 200 gizzards/h per workstation, food-grade stainless steel, double workstation, 4 castors, motor with brake 0.75 kW, 380V three-phase.

NOUVEAU

Poste d'éviscération mural ***(sur devis)***
Toutes volailles, inox AISI 304, un poste.

Wall-mounted evisceration station (on quotation)
All types of poultry, AISI 304 stainless steel, single workstation.



NOUVEAU

Poste d'éviscération manuelle ***(sur devis)***
Sur mesure, acier inoxydable, goulotte d'éviscération, poste d'eau, douchette de lavage, avec ou sans étriers, sur pieds ou roulettes.

Manual evisceration station (on quotation)
Tailor-made, stainless steel, evisceration trough, water station, spray gun, with or without shackles, feet or castors.

NOUVEAU

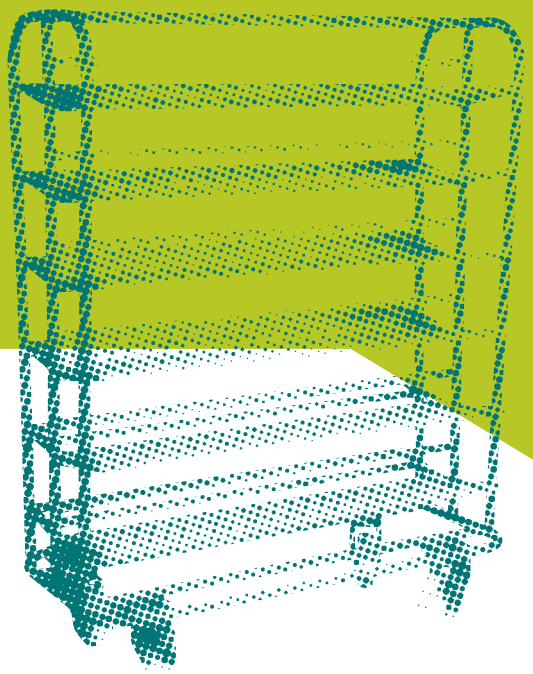
Poste d'éviscération mural double ***(sur devis)***
Toutes volailles, inox AISI 304, deux postes.

Wall-mounted evisceration station with double workstation (on quotation)
All types of poultry, AISI 304 stainless steel, double workstation.

Ressuage

Chilling

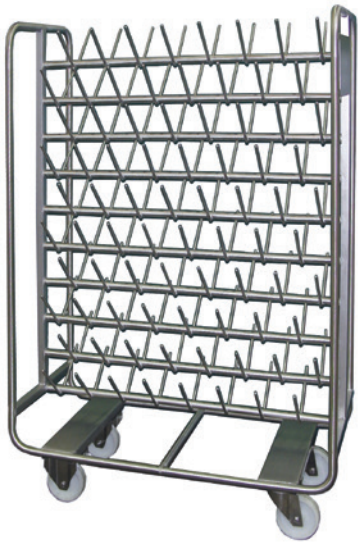
Un large choix de chariots de stockage pour faciliter le ressuage des volailles.
A wide range of chilling trolleys built to various specifications and capacities.



Chariots de ressuage - *Chilling trolleys*

Chariot à clayettes
Acier inoxydable,
4 roulettes polyamide / inox,
existe avec 12 clayettes ***(réf. 4420)***
ou 16 clayettes ***(réf. 4422)***
amovibles en aluminium perforé

Chilling trolley
Stainless steel, 4 polyamide / stainless steel castors, available with 12 racks ***(ref. 4420)*** *or 16 racks* ***(ref. 4422)*** *removable and perforated aluminium racks.*



Chariot à pics
Acier inoxydable,
4 roulettes polyamide / inox,
84 pics pour les dindes ***(réf. 4440)***
160 pics pour les poulets ***(réf. 4441)***

Chilling trolley with peaks
Stainless steel, 4 polyamide / stainless steel castors
84 peaks for turkey ***(ref. 4440)***
160 peaks for chicken ***(ref. 4441)***

Chariot à tubes
Acier inoxydable,
4 roulettes polyamide / inox,
existe avec
10 étages ***(réf. 4430)***
12 étages ***(réf. 4431)***
16 étages ***(réf. 4432)***

Tubular chilling trolley
Stainless steel,
4 polyamide / stainless steel castors, available with
10 racks ***(ref. 4430)***
12 racks ***(ref. 4431)***
16 racks ***(ref. 4432)***

Chariots de ressuage - *Chilling trolleys*

Tourniquet 24 crochets *(réf. 4400)*
Acier inoxydable, 3 pieds, 3 roues pivotantes à bandage gris non tâchant, hauteur : 105 cm, Ø 80 cm, poids : 10 kg.

Circular hanger (ref. 4400)
24 hooks, stainless steel, 3 grey non-marking swivel castors, height: 105 cm, Ø 80 cm, weight: 10 kg.

Chariot lapins *(réf. 4450)*
Pour lapins et chevreaux, acier inoxydable, 72 crochets, bac de récupération amovible, 4 roulettes polyamide / inox, dim. 62 x 140 x 161,7 cm, poids : 60 kg.

Chilling trolley for rabbits (ref. 4450)
For rabbits and young goats, stainless steel, 72 hooks, removable collecting tray, 4 polyamide / stainless steel castor, 62 x 140 x 161.7 cm, weight: 60 kg.

Roulettes - *Castors*

Roulette polyamide
Chape en acier inoxydable, Ø 16 cm, largeur : 4 cm.
fixe ***(réf. 4419-2)***
pivotante ***(réf. 4419-1)***

Polyamide castor
Stainless steel housing, Ø 16 cm, width: 4 cm.
fixed ***(ref. 4419-2)***
swivel ***(ref. 4419-1)***

Roulette caoutchouc
Chape en acier embouti
finition zinguée, Ø 16 cm, largeur : 4 cm.
fixe ***(réf. 4419-4)***
pivotante ***(réf. 4419-3)***

Rubber castor
Galvanized steel housing, Ø 16 cm, width: 4 cm.
fixed ***(ref. 4419-4)***
swivel ***(ref. 4419-3)***

Découpe et conditionnement

Cut-up and packaging

Tout l'équipement nécessaire pour procéder
à la découpe et au conditionnement de la volaille.
All the necessary equipment to cut-up and package poultry.

Découpe - *Cut-up*

Table de découpe ***(sur devis)***
Réalisée sur mesure, dessus acier inoxydable ou polyéthylène blanc, centrale ou adossée, piètement tube inox (avec ou sans roulette), vérins de réglage, traverse basse de renfort ou étagère basse, hauteur : 90 cm, profondeur : 60 ou 70 cm, longueur : sur mesure.

Cutting table (on quotation)
Tailor-made, stainless steel or polyethylene top, central or with splashback, stainless steel tube leg frame (with or without castors), height adjustable leg, bottom crosspiece or lower shelf, height: 90 cm, width: 60 or 70 cm, length: tailor-made.

Couteau de découpe à saigner
Lame inox Molybdène, manche surmoulé polypropylène, HACCP.
11 cm ***(réf. 4313)***
14 cm ***(réf. 4314)***
17 cm ***(réf. 4315)***
20 cm ***(réf. 4316)***

Boning knife large blade
Molybdenum stainless steel blade, overmoulded polypropylene handle, HACCP.
11 cm ***(ref. 4313)***
14 cm ***(ref. 4314)***
17 cm ***(ref. 4315)***
20 cm ***(ref. 4316)***

Couteau de découpe lame usée
Lame inox Molybdène, manche surmoulé polypropylène, HACCP.
11 cm ***(réf. 4311-1)***
14 cm ***(réf. 4311-2)***
17 cm ***(réf. 4311-3)***

Boning knife narrow blade
Molybdenum stainless steel blade, overmoulded polypropylene handle, HACCP.
11 cm ***(ref. 4311-1)***
14 cm ***(ref. 4311-2)***
17 cm ***(ref. 4311-3)***

Couteau de découpe lame droite
Lame inox Molybdène, manche surmoulé polypropylène, HACCP.
14 cm ***(réf. 4310-1)***
17 cm ***(réf. 4310-2)***

Straight back boning knife
Molybdenum stainless steel blade, overmoulded polypropylene handle, HACCP.
14 cm ***(ref. 4310-1)***
17 cm ***(ref. 4310-2)***

Couteau de découpe lame courbée
Lame inox Molybdène, manche surmoulé polypropylène, HACCP.
13 cm ***(réf. 4312-1)***
15 cm ***(réf. 4312-2)***

Curved back boning knife
Molybdenum stainless steel blade, overmoulded polypropylene handle, HACCP.
13 cm ***(ref. 4312-1)***
15 cm ***(ref. 4312-2)***

Couteau désosseur semi-flexible *(réf. 4312-3)*
Lame acier Sandvik 13 cm semi-flexible, manche polypropylène et élastomère.

Semi-flexible curved back boning knife (ref. 4312-3)
Semi-flexible 13 cm Sandvik steel blade, polypropylene and elastomer handle.

Couteau d'office *(réf. 4309-2)*
Idéal pour déveiner les foies gras, lame acier inox Nitrocut NCV50® 10 cm, manche surmoulé polypropylène, HACCP.

Paring knife (ref. 4309-2)
Perfect to devein foie gras, 10 cm Nitrocut NCV50® stainless steel blade, overmoulded polypropylene handle, HACCP standards.

Couteau à filets *(réf. 4309-1)*
Pour la découpe des filets, lame acier Sandvik 20 cm flexible, manche polypropylène / élastomère.

Fillet knife (ref. 4309-1)
For filleting poultry, flexible 20 cm Sandvik stainless steel blade, polypropylene/elastomer handle.

Couteau de boucher
Lame alvéolée inox Molybdène, manche surmoulé noir polypropylène, HACCP.
23 cm ***(réf. 4826)***
30 ccm ***(réf. 4816)***

Butcher knife
Hollow-ground blade made of molybdenum stainless steel, overmoulded black polypropylene handle, HACCP.
23 cm ***(ref. 4826)***
30 cm ***(ref. 4816)***

Couperet de boucher
Lame acier inoxydable, œilleton d'accrochage, manche plastique ABS noir.
17 cm ***(réf. 48251)***
19 cm ***(réf. 4825)***
21 cm ***(réf. 48252)***

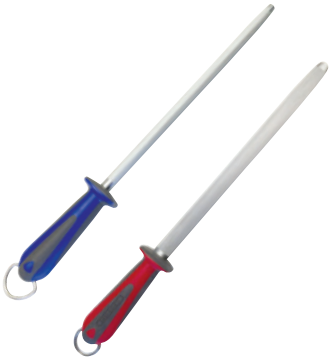
Kitchen cleaver
Stainless steel blade, hanging eyelet, ABS plastic black handle.
17 cm ***(ref. 48251)***
19 cm ***(ref. 4825)***
21 cm ***(ref. 48252)***

Hache de boucher
(réf. 48254)
Lame courbée acier inoxydable, œilleton d'accrochage, manche bi-matière.

Butcher cleaver (ref. 48254)
Stainless steel curved blade, hanging eyelet, dual material handle.

Affileur de couteaux Sharp'Easy *(réf. 4321-4)*
Support de fixation inox 2 positions, poplypropylène bleu, acier inoxydable, contact alimentaire.

Sharp'Easy knife sharpener (ref. 4321-4)
Stainless steel base 2 positions, blue polypropylene, stainless steel, food-contact guaranteed.



Fusil
Taillage fin, mèche acier 30 cm ronde ***(réf. 4320-1)*** ou ovale ***(réf. 4320)***, manche bi-matière, anneau d'accrochage, HACCP, 64 à 66 HRC.

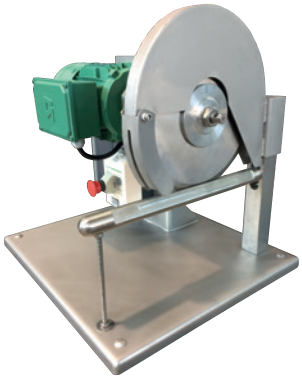
Sharpening steel
Fine cut, 30 cm round rod ***(ref. 4320-1)*** *or oval rod* ***(ref. 4320)****, hard chrome coating, dual material handle, hanging ring, HACCP, 64 - 66 HRC.*

Machine à affûter à meule diamantée
(réf. 4322-1)
Meule diamantée grain fin, roue d'ébavurage, système de guidage breveté, vitesse de rotation lente, fonctionnement silencieux, 230 V.

Diamond knife sharpener (ref. 4322-1)
Fine-grained diamond wheel, polishing wheel, patented guidance system, slow speed and silent running, 230 V.

Esses
Acier inoxydable, normes alimentaires,
8 cm ***(réf. 4324)***
10 cm ***(réf. 4325)***
12 cm ***(réf. 4327)***
14 cm ***(réf. 4328)***
16 cm ***(réf. 4326)***
boîte de 10.

Meat hooks
Stainless steel, food-contact guaranteed,
8 cm ***(ref. 4324)***
10 cm ***(ref. 4325)***
12 cm ***(ref. 4327)***
14 cm ***(ref. 4328)***
16 cm ***(ref. 4326)***
box of 10.



Scie circulaire CP250
(réf. 4336)
Volailles petites à moyennes, acier inoxydable, moteur frein, lame bloquée et protégée, hauteur de lame réglable, arrêt d'urgence, 400 V triphasé.

CP250 circular saw (ref. 4336)
For small and medium-sized poultry, stainless steel, brake motor, blade with a guard, adjustable blade height, emergency stop, 400 V three-phase.

Coupe volaille *(réf. 4350)*
Pour la découpe des petites volailles cuites, acier inoxydable lame à encoches sécurisée.

Kitchen shears (ref. 4350)
Suitable for small poultry, for the cut-up of cooked poultry, stainless steel, micro-serrated blade, safety device.

Obus de découpe canard *(réf. 4335-1)*
Pour canard, oies et dindes, cône rotatif en PEHD, axe en inox, platine de fixation à visser.

Duck cut-up cone (ref. 4335-1)
For ducks, geese and turkeys, HDPE rotary cone, stainless steel rod and screw-on mounting plate.

Obus de découpe poulet *(réf. 4335)*
Pour poulets et pintades, cône rotatif en PEHD, axe en inox, platine de fixation à visser.

Chicken cut-up cone (ref. 4335)
For chickens and guinea fowls, HDPE rotary cone, stainless steel rod and screw-on mounting plate.

Obus de découpe mixte poulet/dinde *(réf. 4335-4)*
Cône rotatif en PEHD, axe en inox, platine de fixation à visser.

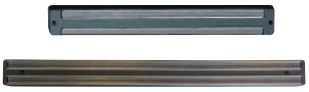
Turkey and chicken cut-up cone (ref. 4335-4)
HDPE rotary cone, stainless steel rod and screw-on mounting plate.

Obus de découpe caille/pigeon *(réf. 4335-2)*
Cône rotatif en PEHD, axe en inox, platine de fixation à visser.

Quail and pigeon cut-up cone (ref. 4335-2)
HDPE rotary cone, stainless steel rod and screw-on mounting plate.

Obus de découpe universel *(réf. 4335-3)*
Toutes volailles, cône rotatif en PEHD vert, axe en inox, système de fixation à visser.

Universal cut-up cone (ref. 4335-3)
For all types of poultry, HDPE rotary cone, color: green, stainless steel axis and mounting base.



Barre aimantée
Murale, extra-forte, plastique noir et acier.
35 cm ***(réf. 4318)***
46 cm ***(réf. 4319)***

Magnetic knife holder
For wall-mounting, extra-strong, black plastic and steel.
35 cm ***(ref. 4318)***
46 cm ***(ref. 4319)***

Planche à découper
Lisse, double face, en PEHD, HACCP.
dim. 40 x 30 x 2,5 cm
(réf. 4029)
dim. 60 x 40 x 2,5 cm
(réf. 4029-1)

Chopping board
Smooth plastic surface made of white HDPE, reversible, HACCP.
40 x 30 x 2.5 cm: ***(ref. 4029)***
60 x 40 x 2.5 cm: ***(ref. 4029-1)***

Racloir planche à découper *(réf. 4029-2)*
Pour planches polyéthylène, plastique haute résistance, lame acier interchangeable.

Cutting board scraper (ref. 4029-2)
For polyethylene cutting boards, high density plastic, interchangeable blade made of steel.

Conditionneuse sous vide ***(réf. 4903-1)***
Simple cloche, acier inoxydable, barre de soudure : 440 x 8 mm, couvercle acrylique, cycle automatique, arrêt d'urgence, pompe 20 m³, 230 V monophasé, chambre : 46 x 46 x 22 cm, dim. 52 x 56 x 46 cm.

Vacuum packing machine (ref. 4903-1)
Single chamber, stainless steel, sealing bar: 440 x 8 mm, acrylic lid, fully automatic packaging cycle, emergency stop button, vacuum pump: 20 m³, 230 V single-phase, chamber: 46 x 46 x 22 cm, dim: 52 x 56 x 46 cm,

Plaque de remplissage ***(réf. 4903-6)***
Pour réduire le volume de la chambre de la conditionneuse, polyéthylène blanc.

Insert plate (ref. 4903-6)
To make the volume of the vacuum chamber smaller, white polyethylene.

Toile anti-percement ***(réf. 4864)***
Pour pièces de viande avec os ou parties saillantes, toile cirée en polypropylène, contact alimentaire, laize : 23 cm, longueur : 100 m.

Waxed cloth bone guard (ref. 4864)
For meat with sharp bones, high strength polypropylene with a wax coating, food-contact guaranteed, width: 23 cm, length: 100 m.

Sacs conditionneuse
PAPE, deux dimensions :
250 x 300 mm, ép. 90 µ ***(réf. 4903-4)***
ou 300 x 400mm, ép. 140 µ ***(réf. 4903-5)***

Vacuum packaging bags
Polyethylene/nylon, two sizes available:
250 x 300 mm (90 µ) ***(ref. 4903-4)***
or 300 x 400 mm (140 µ) ***(ref. 4903-5)***

Etiquettes sacs sous vide
(réf. 4903-7)
Distributeur 5 rouleaux de 250 étiquettes, couleur unique : bleu.

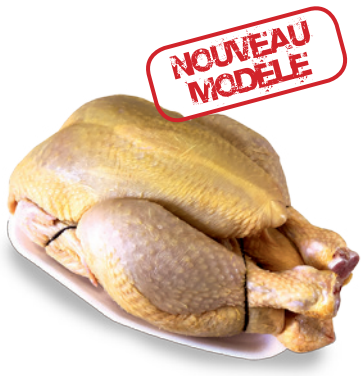
Labels for vacuum packaging bag
(ref. 4903-7)
Dispenser of 5 rolls of labels, single colour: blue.

Filmeuse à barquette *(réf. 4911)*
Inox alimentaire, plateau chauffant
tablette amovible, 220 V,
largeur coupe : 630 mm.

Tray wrapper (ref. 4911)
Food grade stainless steel, removable work surface 63 x 19.5 cm, 220 V, cutting width: 630 mm.

Film étirable *(réf. 4911-1)*
PVC alimentaire,
longueur : 2000 ml, ép. 12 µ,
laize : 550 mm.

Food packaging stretch film (ref. 4911-1)
Food grade PVC, length: 2000 lm, thickness: 12 µ, width: 550 mm.



Barquettes polystyrène
Barquette sèche, polystyrène expansé PSE blanc, usage alimentaire, plusieurs dimensions : poulet ***(réf. 4860-1)***, poulet fermier / dinde ***(réf. 4860-2)***, grosses volailles ***(réf. 4860-3)***.

Polystyrene tray
*White extruded polystyrene, food-contact guaranteed, various dimensions: chicken **(ref. 4860-1),** chicken and turkey **(ref. 4860-2),** large poultry **(ref. 4860-3).***

Brides élastiques
Caoutchouc naturel alimentaire et coton, sachet de 1 kg.
6 cm ***(réf. 41492)***,
12 cm ***(réf. 4149)***,
14 cm ***(réf. 41491)***
ou 15,5 cm ***(réf. 41494)***,

Elastic food ties
Food-contact guaranteed natural rubber and cotton, 1 kg bag.
*6 cm **(ref. 41492)**,*
*12 cm **(ref. 4149)**,*
*14 cm **(ref. 41491)***
*or 15.5 cm **(ref. 41494)**,*

Cône d'emballage
Acier inoxydable,
à fixer sur une table,
Ø 21 cm ***(réf. 4733)***,
Ø 26 cm ***(réf. 4732).***

Packaging funnel
Stainless steel,
for table-mounting,
*Ø 21 cm **(ref. 4733)**,*
*or Ø 26 cm **(ref. 4732)**.*

Sacs fond de caisse
(réf. 3800)
PEHD bleu, contact alimentaire, apte à la surgélation, colis de 400 sacs en liasse, ép. 15 µ.

Gusseted crate liners
(ref. 3800)
Blue HDPE, food grade plastic suitable for deep-freezing, 400 per box, thickness: 15 µ.

Papier paraffiné
(réf. 4863)
En liasse, colis de 890 feuilles, support kraft blanchi, enduction 1 face, 52 g/m², 50 x 65 cm.

Paraffin coated food paper
(ref. 4863)
Box of 890 sheets (wads), bleached kraft paper, one side coated paper, 52 g/m², 50 x 65 cm.

Peson dynamométrique
Boîtier métal, vitre plexi, 2 crochet amovibles, tare, capacité : 5 kg ***(réf. 4902-1)*** ou 10 kg ***(réf. 4902)***

Mechanical hanging scale
Metal case with transparent plexiglass, top and bottom hooks, tare, capacity: 5 kg ***(ref. 4902-1)*** *or 10 kg* ***(ref. 4902).***

Peson digital
Ecran digital rétro-éclairé, capacité : 25 kg ***(réf. 4902-3)*** ou 50 kg ***(réf. 4902-2)***, crochet de suspension, mètre ruban intégré, tare.

Digital hanging scale
Backlit digital display, capacity: 25 kg ***(ref. 4902-3)*** *or 50 kg* ***(ref. 4902-2)****, hook, tape measure, tare.*

Balance commerciale - tickets ***(réf. 4904)***
Homologuée pour les transactions commerciales, clavier 76 touches, écran d'affichage LCD avec rétro éclairage, imprimante tickets sortie frontale, connexion Ethernet, 5000 articles (98 PLU), 230 V, charge maximale : 15 kg.

Receipt printing scale (ref. 4904)
Weight-price scale, legal for trade, 76 keys, back-lit LCD display, front paper exit ticket printer, Ethernet connection, 5000 items (98 direct keys: PLU), 230 V, capacity: 15 kg.

Balance commerciale - tickets ou étiquettes ***(réf. 4904-4)***
Homologuée pour les transactions commerciales, imprimante tickets ou étiquettes sortie frontale, écran LCD, 5000 articles (98 PLU), connexion Ethernet, 230 V, charge maximale : 6/15 kg, précision : 2/5 g.

Label or receipt printing scale (ref. 4904-4)
Legal for trade, front paper exit label or receipt printer, LCD display, 5000 items (98 direct keys: PLU), Ethernet connection, 230 V, capacity: 6/15 kg, readability: 2/5 g.

Hygiène et entretien

Cleaning and sanitation

Parce que d'excellentes conditions d'hygiène sont primordiales en milieu d'abattage, nous proposons toute une gamme de matériel pour l'hygiène et l'entretien en abattoir.
Since optimal hygienic conditions are required in slaughter facilities, we offer a wide range of equipment for cleaning and sanitation.

Plonge - *Catering sinks*

NOUVEAU

Plonge ***(sur devis)***
Sur mesure, acier inoxydable, avec ou sans piètement, avec ou sans étagère, avec ou sans meuble bas, 1 ou 2 bacs, avec ou sans égouttoir, dosseret arrière.

Catering sinks (on quotation)
Tailor-made, stainless steel, with or without feet, with or without undershelf, with or without base unit, 1 or 2 sinks, with or without drainboard, backsplash.

Hygiène des mains - *Hand hygiene*

NOUVEAU

Lave-mains éco inox à jupe ***(réf. 4615)***
Mural, inox 304, bac embouti 32 x 26 x 11cm, dosseret, commande au genou, bec col de cygne, prémélangeur EC/EF.

Hand wash basin with apron support (ref. 4615)
For wall-mounting, 304 stainless steel, deep-drawn basin 32 x 26 x 11cm, backsplash, knee-operated, swan neck pillar tap, hot/cold water mixing valve.

Distributeur essuie-mains ***(réf. 4703)***
Plastique ABS blanc, capot verrouillable transparent en polycarbonate bleu, kit de fixation fourni, dim. 23 x 24 x 34 cm.

Paper towel dispenser (ref. 4703)
White ABS plastic, transparent blue polycarbonate case with lock, fixing kit supplied, 23 x 24 x 34 cm.

Rouleau essuie-mains ***(réf. 4704)***
Blanc, 450 formats, ouate de cellulose 17 g/m², 2 plis, laize : 20 cm, colis de 6 rouleaux.

Paper towel roll (ref. 4704)
450 sheets per roll, white cellulose wadding 17 g/m², 2-plies, width: 20 cm, x6 rolls.

Distributeur de savon ***(réf. 4701)***
Fil acier inoxydable, distributeur à cartouche (1 L), kit de fixation fourni.

Stainless steel soap dispenser (ref. 4701)
Stainless steel, cartridge soap dispenser (1 L), fixing kit supplied.

Savon antiseptique cartouche 1 L ***(réf. 4702)***
Hypoallergénique, pompe bec long, sans colorant, sans parfum, sans EDTA.

1 L cartridge antiseptic soap (ref. 4702)
Hypoallergenic, long beak pump, colorant-free, fragrance-free, EDTA free.

Gel hydroalcoolique cartouche 1 L ***(réf. 47021)***
Hypoallergénique et hydratant, sans colorant, sans parfum.

1L cartridge hydroalcoholic gel (ref. 47021)
Hypoallergenic and moisturizing, colorant-free, fragrance-free.

Brosse à ongles professionnelle ***(réf. 4614)***
Chaînette métallique 65 cm, poignée, polypropylène blanc contact alimentaire, fibres PBT.

Nail brush with chain (ref. 4614)
Metal chain (length: 65 cm), handle, white food grade polypropylene, PBT fibres.

Poubelle à pédale 20 L ***(réf. 8298)***
Polypropylène et acier, pédale, 20L, Ø37 cm, H42 cm.

20L pedal bin (ref. 8298)
Polypropylene and steel, with pedal, 20L, Ø37 cm, H42 cm.

Poubelle à couvercle basculant 35 L ***(réf. 8299)***
Polypropylène, 35L, 36 x 29 x 55 cm.

Bin with tilting lid 35L (ref. 8299)
Polypropylene, 35L, 36 x 29 x 55 cm.

Sacs poubelle
PEBD recyclé, 30 L ***(réf. 8298-1)*** ou 50 L ***(réf. 8299-1),*** 27 µ ou 30 µ, carton de 500 ou 200, lien de fermeture.

Bin bags
Recycled LDPE, 30L ***(ref. 8298-1)*** *or 50L* ***(ref. 8299-1),*** *27 µ or 30 µ, pack of 500 or 200, twist tie.*

Stérilisateurs à couteaux - *Knife sterilizers*

Lavabo stérilisateur *(réf. 4600)*
Acier inoxydable contact alimentaire, cuve Ø 300 mm, commande fémorale, stérilisateur à eau en dosseret (4 à 8 couteaux), résistance 1000 W et thermostat, 230 V.

Knife sterilizer with hand wash basin (ref. 4600)
Food-contact guaranteed stainless steel, sink bowl Ø 300 mm, knee-operated, hot water knife sterilizer integrated (4 to 8 knives) with 1000 W immersion heater and thermostat, 230 V.

Stérilisateur à eau 4 couteaux *(réf. 4630)*
Inox austénitique 304 L, support couteaux : grille en fils inox, trop-plein, arrivée d'eau et vidange, résistance 1000 W, 220 V monophasé, IP 55.

Hot water knife sterilizer for 4 knives (ref. 4630)
304 L austenitic stainless steel, knives holder: stainless steel grid, overflow system, water intake and drain valve, 1000 W immersion heater, 220 V single-phase, IP 55.

Stérilisateur à eau 8 couteaux *(réf. 4631)*
Inox austénitique 304 L, support couteaux polyéthylène, trop-plein, arrivée d'eau et vidange, résistance 1000 W, 220 V monophasé, IP 55.

Hot water knife sterilizer for 8 knives (ref. 4631)
304L austenitic stainless steel, polyethylene knives holder, overflow system, water intake and drain valve, 1000 W immersion heater, 220 V single-phase, IP 55.

Armoire de stérilisation KS 12 couteaux *(réf. 4640-1)*
Cycle automatisé 2h, inox 304, IPX5, porte-couteaux râtelier, lampe 15 W UV-C, porte Plexiglas, fermeture magnétique, 230-240V, 34,6 x 60,7 x 14,5 cm.

KS UV knife sanitizer for 12 knives (ref. 4640-1)
Automatic sterilization cycle (2 hours), 304 stainless steel, IPX5, 15W UV-C lamp, Plexiglas door, magnetic closure, 230-240V, 34.6 x 60.7 x 14.5 cm.

Armoire de stérilisation KS 20 couteaux *(réf. 4641-2)*
Cycle automatisé 2h, inox 304, IPX5, porte-couteaux râtelier, lampe 15 W UV-C, porte Plexiglas, fermeture magnétique, 230-240V, 49,6 x 60,7 x 14,5 cm.

KS UV knife sanitizer for 20 knives (ref. 4641-2)
Automatic sterilization cycle (2 hours), 304 stainless steel, IPX5, 15W UV-C lamp, Plexiglas door, magnetic closure, 230-240V, 49.6 x 60.7 x 14.5 cm.

Destructeurs d'insectes - *Fly killers*

Destructeur d'insectes à glu Iglu ***(réf. 4727)***
Inox 441, lampe UV 20 W, plaque de glu carton blanc à quadrillage, surface : 50 m², IP 21, à poser ou à fixer au mur, 220 V.

Iglu glueboard fly killer (ref. 4727)
441 stainless steel, 20W UV lamp, cardboard white glue board with a grid pattern, surface area: 50 m², IP 21, wall mounted or free standing, 220 V.

Destructeur d'insectes à glu AGR ***(réf. 4731)***
Inox austénitique 304, 2 tubes anti-éclats 15 W, plaque de glu blanche en Correx®, 2 anneaux de suspension et une chaînette, à poser ou à suspendre, surface : 80 m², HACCP, 220V, IP 21.

AGR glueboard fly killer (ref. 4731)
304 austenitic stainless steel, 2 shatterproof 15 W tubes, white glue board made of Correx®, 2 suspension rings, chain supplied, suspended or free-standing, surface area: 80 m², HACCP, 220V, IP 21.

Destructeur d'insectes à glu Inoxtrap ***(réf. 4726)***
Inox 304, 2 tubes anti-éclats 18 W, plaque de glu jaune quadrillée en Correx®, à suspendre (chaînette fournie) ou à fixer au mur (équerre fournie), surface : 120 m², IP 65, 220 V.

Inoxtrap glueboard fly killer (ref. 4726)
304 stainless steel, 2 shatterproof 18 W tubes, yellow glue board with grid pattern made of Correx®, suspended (chain supplied) or wall-mounted (bracket supplied), surface area: 120 m², IP 65, 220 V.

Destructeur d'insectes électrique FlyinBox ***(réf. 4728)***
Acier inoxydable et plastique, lampe 20 W UV anti-éclat, grille d'électrocution, trappe de vidange, chaînette de suspension, surface : 50 m², à fixer au mur, à suspendre ou à poser, HACCP, 220 V, IP 20.

FlyinBox electric flying insect killer (ref. 4728)
Stainless steel and plastic, shatterproof 20 W UV lamp, killing grid, emptying flap, chain supplied, surface area: 50 m², wall mounted, suspended or free standing, HACCP, 220 V, IP 20.

Raclette monolame
(réf. 4722-1)
Lame en caoutchouc souple et flexible, longueur : 50 cm.

Single-blade squeegee
(ref. 4722-1)
Flexible rubber lip, length: 50 cm.

Lave-pont
(réf. 4722-3)
Fibres dures 45 mm, polypropylène, polyester et acier inoxydable, longueur 47 cm.

Wall/floor washing brush
(ref. 4722-3)
45 mm hard fibres, polypropylene, polyester and stainless steel, length: 47 cm.

Manche ultra-hygiénique
(réf. 4722)
Polypropylène renforcé fibre de verre, œillet d'accrochage, longueur 150 cm, Ø 3,4 cm.

Ultra hygienic handle
(ref. 4722)
Polypropylene glass reinforced, suspension eyelet, length: 150 cm, Ø 3.4 cm.

Brosse utilitaire
(réf. 4722-7)
Polyester, polypropylène et acier inoxydable, manche 260 mm, fibres medium 22 mm, largeur 40 mm, hauteur 70 mm.

Utility brush
(ref. 4722-7)
Polyester, polypropylene and stainless steel, 260 mm handle, 22 mm medium bristles, width 40 mm, height 70 mm.

Brosse à main souple/fleurée
(réf. 4722-8)
Polyester, polypropylène et acier inoxydable, manche 270 mm, fibres souples/fleuré 40 mm, largeur 70 mm, hauteur 85 mm.

Soft/split washing brush
(ref. 4722-8)
Polyester, polypropylene and stainless steel, 270 mm handle, 40 mm soft/split bristles, width 70 mm, height 85 mm.

Brosse à main dure
(réf. 4722-10)
Polyester renforcé fibre de verre, polypropylène, manche 260 mm, fibres dures 37 mm haute sécurité, largeur 70 mm, hauteur 100 mm.

Hard hand brush
(ref. 4722-10)
Ultra Safe Technology, glass reinforced polyester and polypropylene, 260 mm handle, 37 mm hard bristles, width 70 mm, height 100 mm.

Raclette de table
(réf. 4722-9)
Monolame, avec mini-manche, caoutchouc souple et flexible, longueur 245 mm.

Table Squeegee
(ref. 4722-9)
Single-blade, with mini handle, flexible rubber lip, length 245 mm.

Grattoir nylon
(réf. 4722-11)
Polyamide, longueur 270 mm.

Table and floor scraper
(ref. 4722-11)
Polyamide, length 270 mm.

Mini-manche
(réf. 4722-12)
Polypropylène, Ø 30 mm, longueur 160 mm.

Mini handle
(ref. 4722-12)
Polypropylene, Ø 30 mm, length 160 mm.

Support mural
(réf. 4722-4)
Pour 1 à 3 accessoires d'hygiène (Ø 25-34 mm), 2 crochets, 1 clip caoutchouc, modulable et démontable, capacité 10 kg.

Wall bracket
(ref. 4722-4)
For 1 to 3 cleaning accessories (Ø 25-34 mm), 2 hooks, 1 rubber clip, extendable and dismountable, capacity 10 kg.

Tapis pédiluve *(réf. 4715)*
Mousse Polylatex, housse PVC, capacité : 40 L, dim. 90 x 60 x 4 cm.

Boot disinfection mat (ref. 4715)
Polylatex foam, PVC cover, capacity: 40 L, 90 x 60 x 4 cm.

Solution pour pédiluve *(réf. 47150)*
Bactéricide anti-fongique concentré, en poudre, contenance : 1 kg.

Disinfectant solution for boot disinfection mat (ref. 47150)
Antibacterial and antifungal, powder, capacity: 1 kg.

Centrale de nettoyage *(sur devis)*
Coque PVC, porte-bidon inox 1 ou 2 produits, système d'aspiration venturi, 14 buses de calibrage, pistolet laiton massif /caoutchouc alimentaire, vanne anti-pollution intégrée, tuyau alimentaire (10 m, 15 m, 20 m ou 25 m).

Cleaning and disinfection station
(on quotation)
Available for 1 or 2 products (5 L), Venturi system, 14 nozzles, spray gun made of brass with rubber grip, antipollution valve, food grade hose (10 m, 15 m, 20 m or 25 m).

Spray désinfectant alimentaire
(réf. 47206-1)
Sans rinçage, séchage rapide, lot de 3 x 1 L.

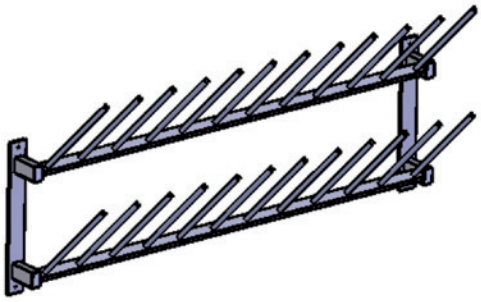
Disinfectant spray for food industry
(ref. 47206-1)
No rinse formula, quick dry, pack of 3 x 1 L.

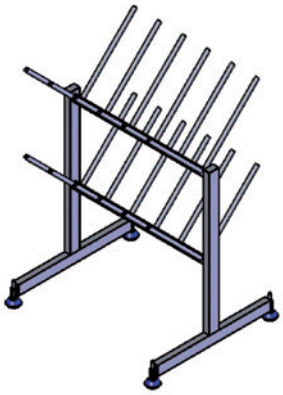
Détergent désinfectant alimentaire
(réf. 47204)
Solution moussante, concentrée, sans chlore, lot de 2 bidons de 5 L.

Disinfectant detergent for food industry
(ref. 47204)
Foaming and concentrated solution, chlorine-free, pack of 2 x 5 L.

Détergent désinfectant acide
(réf. 47207-1)
Action détartrante, pour l'alimentaire, solution concentrée, lot de 2 bidons de 5 L.

Acidic disinfectant detergent
(ref. 47207-1)
Descaling action, for food industry, concentrated solution, pack of 2 x 5 L





Sèche-bottes
Acier inoxydable 304 L contact alimentaire, capacité 12 bottes, sèche-bottes unilatéral ***(réf. 4711)***, bilatéral ***(réf. 4712)*** ou mural ***(réf. 4713).***

Boot drying rack
Food-contact guaranteed 304 L stainless steel, capacity 12 boots, one-sided ***(ref. 4711),*** *two-sided* ***(ref. 4712)*** *or wall-mounted* ***(ref. 4713).***

Support sac poubelle *(réf. 8301)*
Inox brillant AISI 304, 2 roues, couvercle à pédale, 110 L.

Round sack holder (ref. 8301)
AISI 304 stainless steel with mirror finish, 2 wheels, pedal and lid, 110 L.

Sacs poubelle 110L *(réf. 8301-1)*
PEBD recyclé, lien de fermeture, carton de 200, 40 µ.

110L bin bags (ref. 8301-1)
Recycled LDPE, twist tie, pack of 200, 40 µ.

Conteneur 240L *(réf. 4802-1)*
PEHD, 2 roues, capacité 110 kg.

240L wheelie bin (ref. 4802-1)
HDPE, 2 wheels, capacity 110 kg.

Vêtements de travail et sécurité

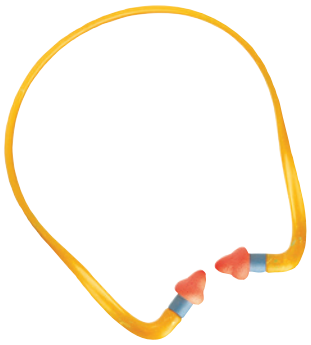
Protective clothing and safety

Dans un univers de travail exigeant comme celui de l'abattage,
la protection des opérateurs, le confort et la sécurité doivent être privilégiés.
In a demanding environment such as slaughterhouse,
it's important to give priority to operator protection, comfort and safety.

Protection de la tête - *Head protection*

Bouchons d'oreilles réutilisables *(réf. 4542)*
Forme 3 anneaux, TPE cordelette détachable en coton, SNR : 30, boîte de 50 paires.

Reusable earplugs (ref. 4542)
Triple-flange design, TPE, removable cord, NRR: 30 Decibels, box of 50 pairs.



Arceaux antibruit *(réf. 4544)*
Coussinets mousse polyuréthane, embouts coniques, arceau polypropylène, SNR : 24, boîte de 10.

Banded earplugs (ref. 4544)
Polypropylene band, conical polyurethane foam ear plugs, NRR: 24 Decibels, box of 10 units.

Casque antibruit économique *(réf. 4545-1)*
Plastique, 2 coquilles réglables en hauteur, pliable, arceau et coquilles mousse, SNR : 30.

Economy noise-blocking earmuffs (ref. 4545-1)
Made of plastic, 2 adjustable earcups, foldable, foam earmuff cushions, padded headband, NRR: 30 Decibels.

Casque antibruit *(réf. 4546)*
Deux coquilles haute visibilité, coussinets mousse, bandeau mousse préformé réglable avec bande réfléchissante, SNR : 34.

Noise-blocking earmuffs (ref. 4546)
2 high-visibility earcups, foam earmuff cushions, reflective and adjustable padded headband, NRR: 34 Decibels.

Protection de la tête - *Head protection*

Lunettes de protection transparente *(réf. 4551-1)*
Risques mécaniques et UV, polycarbonate, oculaire incolore traité anti-rayure, protection latérale, pont de nez, branches perforées.

Transparent plastic safety glasses (ref. 4551-1)
Mechanical risks and UV rays, polycarbonate, scratch-resistant hardcoat clear, wrap-around lens, nose bridge, perforated temples.

Lunettes de protection à branches réglables *(réf. 4552)*
Impacts de faible énergie, polycarbonate et élastomère souple, branches réglables, pont de nez souple, oculaire incolore, revêtement antibuée / anti-rayures.

Adjustable safety glasses (ref. 4552)
Low energy impact, polycarbonate and soft elastomere, wrap-around lens, adjustable temples, soft nose bridge, anti-scratch and anti-fog clear lens.

Calot coton blanc *(réf. 4562)*
100 % coton, grammage : 250 g/m², blanc, élastiqué, taille unique.

Chef skull cap (ref. 4562)
White cotton, fabric weight: 250 g/m², elasticated, one size fits all.

Protection du corps - *Body protection*

Tablier nitrile blanc
Nitrile sur support polyester, 500 µ, 600 g/m², longueur 115 cm ***(réf. 4510)*** ou 140 cm ***(réf. 4510-0)***, harnais de fixation nitrile à sangles réglables, fixation crochet inox / élastique tressé polyester.

White nitrile work apron
Polyester fabric coated with nitrile, 500 µ, 600 g/m², length: 115 cm ***(ref. 4510)*** *or 140 cm* ***(ref. 4510-0)****, nitrile harness with adjustable straps, closure on the back with a polyester braided elastic and a stainless steel hook.*

Tablier de couleur
Polyuréthane lisse, 300 µ, 355 g/m², plusieurs couleurs : rouge ***(réf. 4510-2)***, bleu ***(réf. 4510-3)***, ou jaune ***(réf. 4510-1)***, harnais polyuréthane avec boucles et sangle de réglage, fixation crochet inox / élastique tressé polyester, longueur : 115 cm.

Coloured work apron
Polyurethane, 300 µ, 355 g/m², various colours: red ***(ref. 4510-2)****, blue* ***(ref. 4510-3)****,or yellow* ***(ref. 4510-1)****, polyurethane harness with adjustable straps, closure on the back with a stainless steel hook and an elastic band, length: 115 cm.*

Tablier coton blanc *(réf. 4513)*
À bavettes, 100 % coton, 270 g/m², poche ventrale, sangle autour du cou, fixation arrière par nouage, taille unique, longueur : 102 cm.

White cotton apron (ref. 4513)
Bib apron, 100 % cotton, 270 g/m², center pocket, adjustable neck strap, closure on the back by knotting straps, one size fits all, length: 102 cm.

Tablier métallique
Plaquettes inox détectables, réversible, harnais amovible polyuréthane transparent, sangle de dos réglable, 55 x 70 cm ***(réf. 4503)*** ou 55 x 80 cm ***(réf. 45030)***.

Metallic apron
Detectable stainless steel plates, reversible, removable harness made of transparent polyurethane, adjustable straps, 55 x 70 cm ***(ref. 4503)*** *or 55 x 80 cm* ***(ref. 45030)***.

Tablier à manches *(réf. 4511)*
Polyuréthane blanc support polyamide, 400 µ, 170 g/m², contact alimentaire, serrage néoprène noire aux poignets, fixation crochet inox / élastique, tailles : S à L.

Work apron with sleeves (ref. 4511)
Polyamide fabric coated with polyurethane, 400 µ, 170 g/m², food-contact guaranteed, neoprene wrist tightening, closure on the back with a stainless steel hook and an elastic band, sizes: S to L.

Manchettes *(réf. 45750)*
Polyuréthane blanc support coton, 400 µ, 170 g/m², contact alimentaire, vendues par paires, serrage néoprène noir au poignet, serrage élastique aux biceps, taille unique.

Oversleeves (ref. 45750)
Coton fabric coated with polyurethane, 400 µ, 170 g/m², food-contact guaranteed, sold in pairs, neoprene wrist tightening, elastic tightening at the biceps, one size fits all.

Blouse en coton blanc *(réf. 4514)*
100 % coton, 260 g/m², mixte, manches montées longues, col tailleur, fermeture pressions, 4 poches, fente dos, taille 0 à 6.

Butcher white cotton coat (ref. 4514)
100 % cotton, 260 g/m², unisex, set-in long sleeves, tailored collar, press-stud fastening, 4 pockets, back pleat, sizes: 0 to 6.

Combinaison grand froid *(réf. 4521)*
Jusqu'à -40 °C : 0,414 m² K/W, polyester-coton, 225 g/m², Isosoft, fermeture à glissière, 5 poches, taille S à XXL.

Cold storage coverall (ref. 4521)
Protection up to -40 °C: 0.414 m² K/W, polyester-cotton, 225 g/m², Isosoft, zip closure, 5 pockets, sizes: S to XXL.

Parka de froid *(réf. 4524)*
Jusqu'à -40°C : 0,414 m² K/W, polyester-coton, 225 g/m², doublure Isosoft, fermeture à glissière, 4 poches, taille S à XXXL.

Cold storage jacket (ref. 4524)
Protection up to -40°C: 0.414 m² K/W, polyester-cotton, 225 g/m², Isosoft lining, zip closure, 4 pockets, sizes: S to XXXL.

Capuche frigoriste *(réf. 45245)*
Jusqu'à -40°C, 46 % polyester, 54% coton, 225 g/m², extra isolation aux oreilles, doublure high tech anti froid 100% polyester, taille unique.

Cold storage hood (ref. 45245)
Protection up to -40°C, 46% polyester, 54% cotton, 225 g/m², extra thermal protection for the ears, 100% polyester high grade extra protective thermal lining, one-size-fits-all.

Polaire de travail *(réf. 4522)*
Bleue marine, 100% polyester double face, 285 g/m², col droit, fermeture à glissière, 2 poches, taille S à XXXL.

Fleece jacket (ref. 4522)
Navy blue, 100% polyester double sided fleece, 285 g/m², straight collar, zip closure, 2 pockets, sizes: S to XXXL.

Gilet sans manches matelassé *(réf. 45230)*
Coton (35%), polyester (65%), doublure 100% polyester, fermeture à glissière, 4 poches, taille S à XXL.

Quilted sleeveless jacket (ref. 45230)
Cotton (35%), polyester (65%), 100% polyester lining, zip closure, 4 pockets, sizes: from S to XXL.

Combinaison étanche *(réf. 4520)*
Toile 100% polyamide avec enduction polyuréthane, 180 g/m², capuche, fermeture glissière, taille S à XXXL.

Waterproof coverall (ref. 4520)
One-sided PU coating on a polyamide knitting, 180 g/m², hood, zip closure, sizes: S to XXXL.

Veste étanche *(réf. 4518)*
Toile 100% polyamide enduction polyuréthane, 170 g/m², capuche fixe élastiquée, fermeture glissière, HACCP, taille S à XXXL.

Waterproof jacket (ref. 4518)
One-sided PU coating on a polyamide knitting, 170 g/m², elasticated fixed hood, zip closure, HACCP, sizes: S to XXXL.

Cotte à bretelles étanche *(réf. 4519)*
Toile 100% polyamide enduction polyuréthane, 170 g/m², réversible, 2 bretelles élastiquées, pressions aux chevilles, HACCP, taille S à XXXL.

Waterproof bib and brace trousers (ref. 4519)
One-sided PU coating on a polyamide knitting, 170 g/m², reversible, elastic braces, leg narrowing by press studs, HACCP, sizes: S to XXXL.

Gants étanches *(réf. 4532-1)*
Contact alimentaire, nitrile support suédé, tailles : 6,5 - 7 / 7,5 - 8 / 8,5 - 9 / 9,5 - 10 vendus par paire.

Waterproof nitrile gloves (ref. 4532-1)
Food-contact guaranteed, nitrile with cotton flock lining, sizes: 6,5 - 7 / 7,5 - 8 / 8,5 - 9 / 9,5 - 10 sold in pairs.

Gants avec manchette *(réf. 45350)*
PVC supporté souple, doublure 100% coton, contact alimentaire, vendus par paire, tailles : 8 à 10.

Long sleeve gloves (ref. 45350)
Supported PVC, 100% cotton linning, food-contact guaranteed, sold in pairs, sizes: 8, 9 or 10.

Gants protection eau chaude
PVC sur support coton, utilisation en eau chaude jusqu'à 60°C, taille 9 ***(réf. 4531)*** et 10 ***(réf. 4531-1)***, vendus par paire.

Hot water gloves
PVC on a cotton liner, protect against hot water up to 60°C, sizes 9 ***(ref. 4531)*** *and 10* ***(ref. 4531-1)****, sold in pairs.*

Gant en cotte de maille
Acier inoxydable, ambidextre, avec manchette ***(réf. 4502)*** ou sans manchette ***(réf. 4501)***, tailles : 0 à 5, vendu à l'unité.

Stainless steel metal mesh glove
Stainless steel, ambidextrous, available with cuff ***(ref. 4502)*** *or without cuff* ***(ref. 4501)****, sizes: 0 to 5, sold individually.*

Fixe-gant
Pour gant en cotte de maille, polyuréthane, ambidextre, sachet de 100 unités, 300 µ, 355 g/m², tailles M ***(réf. 4505)*** ou L ***(réf. 4506)***.

Glove stiffeners
For stainless steel metal mesh glove, polyurethane, ambidextrous, 100 units bag, 300 µ, 355 g/m², sizes: M ***(ref. 4505)*** *or L* ***(ref. 4506)****.*

Gant anti-coupure *(réf. 4534)*
Fibre Tekinox® haute ténacité, contact alimentaire, ambidextre, vendu à l'unité, tailles : 6 à 11.

Cut-resistant glove (ref. 4534)
High tenacity Tekinox® fibre, food-contact guaranteed, ambidextrous, sold individually, sizes: 6 to 11.

Gants isolants *(réf. 4536)*
Latex naturel beige, classe 00 : jusqu'à 500V, taille 8 à 11.

Insulating gloves (ref. 4536)
Beige natural rubber, class 00: up to 500V, size 8 to 11.

Gants manutention légère *(réf. 4530)*
Usage général, manutention légère et moyenne, polyamide, enduction nitrile, vendus par paire, tailles : 7 à 11.

Light material handling gloves (ref. 4530)
For general purpose, light and medium handling, polyamide, nitrile coating, sold in pairs, sizes: 7 to 11.

Gants manutention lourde *(réf. 4533)*
Manipulation de pièces lourdes et coupantes, fibre Dyneema®, enduction nitrile, vendus par paire, taille 9.

Heavy-duty handling gloves (ref. 4533)
For heavy-duty handling and cutting sharp items, Dyneema® fiber, nitrile coating, sold in pairs, size 9 only.

Gants thermiques tricotés *(réf. 4529)*
Fibre thermique Thermastat®, jusqu'à -10°C, vendus par paire, tailles : 7, 8 ou 9.

Knitted thermal gloves (ref. 4529)
Thermastat® fibre, up to -10°C, sold in pairs, sizes: 7 to 9.

Protection des pieds - *Foot protection*

Bottes agroalimentaire ***(réf. 4515)***
PVC blanc agroalimentaire, protection malléoles et talon, doublure coton jersey, semelle PVC/Nitrile, tailles : 36 à 47.

Food industry boots (ref. 4515)
White food industry PVC, protection of ankle and heel, Jersey cotton lining, PVC/Nitrile sole, sizes: 36 to 47.

Bottes de sécurité agroalimentaire ***(réf. 4515-1)***
PVC agro-alimentaire blanc, embout large acier 200 J, protection talon et malléoles, semelle PVC/Nitrile, intercalaire acier interstatique, tailles : 36 à 47.

Safety food industry boots (ref. 4515-1)
White food industry PVC, large stainless steel toecap 200 J, protection of ankle and heel, green PVC/Nitrile sole, stainless steel midsole, sizes: 36 to 47.

Bottillons ***(réf. 4515-2)***
PVC blanc alimentaire, doublure coton jersey, semelle PVC / Nitrile, tailles : 35 à 47.

Work half-boot (ref. 4515-2)
White food industry PVC, Jersey cotton lining, PVC / Nitrile sole, sizes: 35 to 47.

Bottes de sécurité vertes ***(réf. 4516)***
Tige PVC vert, embout de sécurité acier 200 J, semelle antistatique noire PVC/Nitrile, intercalaire anti-perforation en acier, tailles : du 37 au 48.

Green safety boots (ref. 4516)
Green PVC, stainless steel toecap 200 J, black PVC/Nitrile, antistatic sole, stainless steel midsole, sizes: 37 to 48.

Sabots de sécurité ***(réf. 4517-1)***
Tige microfibre, doublure filet respirant, embout de sécurité, semelle double densité PU/PU et antistatique, bride arrière élastiquée et détachable, taille 36 à 47.

Safety clogs (ref. 4517-1)
Microfiber upper, breathable mesh lining, composite toecap, antistatic dual density polyurethane outsole, elasticated and detachable back strap, sizes: 36 to 47.

Tapis isolant ***(réf. 4539)***
Elastomère, classe 0 : jusqu'à 1000V, 60 x 100 cm.

Insulating mat (ref. 4539)
Elastomer, class 0: up to 1000V, 60 x 100 cm.

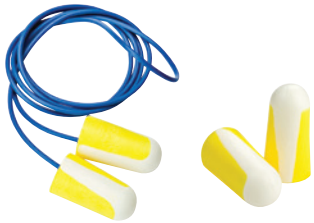
Equipements jetables - *Disposable equipment*

Calot papier
Papier plié, 70 g/m², dessus perforé,
boîte de 100 ***(réf. 4561)***
ou carton de 1000 ***(réf. 4561-1)***.

Paper forage hat
Crisp paper, 70 g/m², perforated tissue crowns, 100 units box ***(ref. 4561)***
or 1000 units box ***(ref. 4561-1)***.

Charlotte ronde
Polypropylène non tissé, 16 g/m²,
sachet de 100 ***(réf. 4560)***
ou carton de 1000 ***(réf. 4560-1)***.

Bouffant cap
Nonwoven polypropylene, 16 g/m², 100 units bag ***(ref. 4560)***
*or 1000 units box****(ref. 4560-1)***.



Bouchons d'oreilles
Mousse polyuréthane sous PVC,
avec cordelette ***(réf. 4541)***
ou sans cordelette ***(réf. 4540)***, SNR : 33.

Disposable earplugs
Polyurethane foam and PVC coating, with cord ***(ref. 4541)*** *or without cord* ***(ref. 4540)****, NRR: 33 Decibels.*

Masque
Papier blanc, 14 g/m², 2 plis,
boîte de 100 ***(réf. 4565)***
ou carton de 5000 ***(réf. 4566-1)***.

Disposable face mask
White paper, 14 g/m², 2 plies, 100 units box ***(ref. 4565)***
or 5000 units box ***(ref. 4566-1)***.

Masque anti-poussière *(réf. 4555)*
Coquille, joint nasal ultra-doux,
soupape d'expiration, barrette nasale
préformée, 20 masques.

Dust valve respirator (ref. 4555)
Shell, soft nose seal, shielded exhalation valve, pre-formed nosebridge, 20 units per box.

Cache-barbe
Polypropylène non tissé, 10 g/m²,
sachet de 100 ***(réf. 4567)***
ou carton de 1000 unités ***(réf. 4567-1)***.

Beard cover
Nonwoven polypropylene, 10 g/m², 100 units bag ***(ref. 4567)***
or 1000 units box ***(ref. 4567-1)***.

Blouse polypropylène
Polypropylène non tissé, 40 g/m²,
fermeture à pressions,
à l'unité ***(réf. 4580)*** ou au carton de 50
(réf. 4580-1), taille L à XXL.

Disposable lab coat
Nonwoven polypropylene, 40 g/m², press-stud fastening, sold individually ***(ref. 4580)***
or by boxes of 50 units ***(ref. 4580-1)****, sizes: L to XXL.*

Tablier polyéthylène
20 µ, 135 x 76 cm,
sachet de 100 ***(réf. 4592)***
ou carton de 1000 ***(réf. 4592-1)***.

Polyethylene apron
20 µ, 135 x 76 cm, 100 units per bag ***(ref. 4592)***
*or 1000 units per box****(ref. 4592-1)***.

Combinaison polypropylène
Polypropylène non tissé 40 g/m²,
capuche, à l'unité ***(réf. 4586)***
ou par carton de 50 ***(réf. 4586-1)***,
3 tailles : XL à XXXL.

Polypropylene coveralls
Nonwoven polypropylene, 40 g/m², hood, sold individually ***(ref. 4586)*** *or by boxes of 50 units* ***(ref. 4586-1)****, size XL to XXXL.*

Equipements jetables - *Disposable equipment*

Gants latex bleus
Latex naturel, poudrés, tailles : S à XL,
boîte de 100 gants ***(réf. 4571)***
ou carton de 1000 gants ***(réf. 4571-1)***.

Blue latex gloves
Natural rubber, powdered, sizes: S to XL,
100 units per box ***(ref. 4571)***
or 1000 units per box ***(ref. 4571-1)***.

Gants nitrile bleus
Non poudrés, à bords roulés, texturés,
tailles : S à XL,
boîte de 100 gants ***(réf. 4573)***
ou carton de 1000 gants ***(réf. 4573-1)***.

Blue nitrile gloves
Powder-free, rolled edges, textured finish,
sizes: S to XL, 100 units per box ***(ref. 4573)***
or 1000 units per box ***(ref. 4573-1)***.

Manchette polyéthylène
Polyéthylène,
sachet de 100 unités ***(réf. 4575)***
ou carton de 2000 unités ***(réf. 4575-1)***.

Polyethylene oversleeves
Polyethylene, 100 units per bag ***(ref. 4575)***
or 2000 units per box ***(ref. 4575-1)***.

Surchaussures polyéthylène
Polyéthylène bleu,
sachet de 100 unités ***(réf. 4596)***
ou carton de 5000 unités ***(réf. 4596-1)***.

Polyethylene overshoes
Blue polyethylene,
100 units per bag ***(ref. 4596)***
or 5000 units per box ***(ref. 4596-1)***.

Surchaussures polypropylène
40 g/m², taille unique,
sachet de 100 unités ***(réf. 4595)*** ou carton
de 1000 unités ***(réf. 4595-1)***.

Polypropylene overshoes
40 g/m², 100 units per bag ***(ref. 4595)***
or 1000 units per box ***(ref. 4595-1)***.

Surbottes
Polyéthylène transparent, 60 µ,
sachet de 20 unités ***(réf. 4597)***
ou carton de 500 unités ***(réf. 4597-1)***.

Disposable overboots
Thick and clear polyethylene, 60 µ,
20 units per bag ***(ref. 4597)***
or 500 units per box ***(ref. 4597-1)***.

Vous souhaitez équiper votre salle d'abattage ou installer votre tuerie manuelle ?

You need help to set up a small processing unit?
You need equipment for an existing unit?

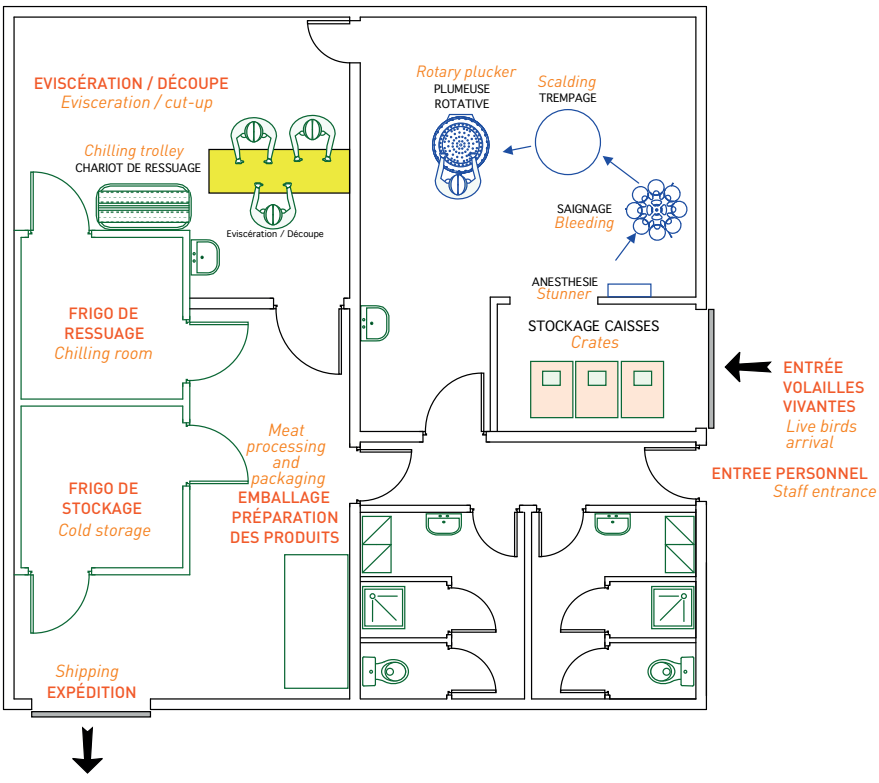
Contactez-nous pour parler de votre projet !

Let's talk about your project!

BURDIS

→ Par email / *By email*
info@burdis.fr

→ Par téléphone / *By phone*
+33 (0)4 77 30 59 31



Nous pouvons vous faire un devis sur mesure et vous proposer tout le matériel nécessaire pour réaliser votre projet.

We can provide tailor made solutions to process any type of poultry and advise you on how best to set up manual processing units.

BURDIS

Allée du Vorzelas
BP 705
42484 La Fouillouse Cedex
FRANCE
Tel.+33 (0)4 77 30 59 31
Fax +33 (0)4 77 30 50 60
Email : info@burdis.fr
www.burdis.fr
www.burdis-poultry.com

EXPERT
DU MATÉRIEL
POUR L'ABATTAGE
DES VOLAILLES

POULTRY
PROCESSING
EQUIPMENT
EXPERT