

# MURIN ET FOUILLAT

Équipement pour  
l'industrie  
agro-alimentaire



*Une équipe de techniciens itinérants à votre service.*



- Charcuterie
- Salaisons
- Viande
- Volaille
- Poisson
- Traiteur
- Végétale
- Pet Food
- Boulangerie
- Pâtisserie

**IMPORTATEUR** du meilleur  
des équipements européens

**PÉTRIN  
MÉLANGEUR  
HACHOIR**



**REX**  
TECHNOLOGIE

**POUSSOIR  
SOUS VIDE**

**CUTTER  
BARATTE  
INJECTEUR**



MURIN et FOUILLAT • 7 route de Vourles • Parc des Ronzières • 69530 BRIGNAIS  
Tél. 33 (0)4 78 72 61 59 • [contact@murin-fouillat.com](mailto:contact@murin-fouillat.com)

[www.murin-fouillat.com](http://www.murin-fouillat.com)

## INNOVATION & PERFECTION

Une nouvelle génération de poussoirs continus sous vide,  
une gamme complète adaptée de l'artisanat à l'industrie.



Série RVF 200

Série RVF 300

Série RVF 400

Série RVF 700



- Capacité : de 2200 kg à 13000 kg/h
- Trémie : 50, 100, 160, 250 ou 350 litres
- Élévateur hydraulique intégré
- Entraînement par servo-moteur auto-contrôlé
- Commande par écran tactile
- Synchronisation avec toutes les clippeuses industrielles

### Pour les artisans

#### RKF 130

Poussoir à piston



### ● Possibilité de synchronisation avec tous types d'appareils additionnels :



enfileur à boyaux



guillotine pneumatique



formeuse kebab



cornet pneumatique



pistolet pneumatique



formeuse à diaphragme  
(boulettes, quenelles)

## INNOVATION & PERFECTION

Une gamme complète de lignes de production et de formage.

### Série RVF 900



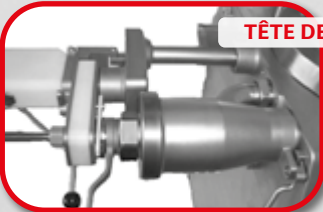
### Formeuse à steaks hâchés « Basse pression »



### Formeuse à steaks



### TÊTE DE HACHAGE



Elle réduit le temps de préparation  
et garantit une coupe nette et sans farcissage

### Formeuse à steaks hâchés « Façon main »



### Ligne de production de viande hachée



### Formeuse à boulettes



### SYSTÈME DE COUPE



Séparatrice à saucisses

### LIGNE DE CALIBRAGE ET D'ACCROCHAGE AUTOMATIQUE

- Accrochage automatique sur carroussel pour faciliter la mise en barre

**NOUVEAU !**



- Production de saucisses de poids et longueurs constants

**La meilleure solution pour réconcilier  
qualité et productivité, tradition et modernité.**

**PÉTRIN-MÉLANGEUR à BRAS en Z**

*Une gamme complète de pétrins-mélangeurs à bras en Z, de 150 à 1300 litres, atmosphériques ou sous vide, basculement de cuve hydraulique.*

**MVZ 150**



**MVZ 300**



**MVZ 600 - 1000 - 1300**



**OPTIONS DISPONIBLES**

- Refroidissement par injection de CO<sub>2</sub> ou N<sub>2</sub>
- Cuve double enveloppe
- Variation de vitesse
- Programmation
- Bras à palettes en T

**ÉLÉVATEUR À COLONNE**

pour chariots Europe  
de 100 à 500 litres  
Fixe ou mobile



**HACHOIR 130 AUTOMATIQUE ANGULAIRE**



- diamètre de coupe : 130 mm
- Capacité : jusqu'à 3000 hg/h
- Système de maintien de la plaque de pré-coupe



## Machines et lignes de production pour la transformation des aliments.



*Injecteuse*



*Chargeur*



*Baratte*



*Mélangeur de saumure*



*Baratte inclinable*



*Hachoir automatique*



*Hachoir automatique avec élévateur*



*Cutter KN60*



*Cutter de 125 à 500 litres*



*Générateur à glace  
WL500*

Et aussi : • Machine à couper les viandes congelées • Machines à précouper les viandes fraîches ou semi-congelées en cubes • Egreneur • Distributeur de sel • Tapis de transfert • Tapis peseur • Vis sans fin

# TOUT TYPE DE MATÉRIEL DE TRANSFORMATION

Éplucheuse/découenneuse



Cubeuse/lardonneuse



Coupe côtelettes



Scie à ruban



Hachoir



Mélangeur



Mélangeur



Operculeuse



## CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE



## MACHINES DE LAVAGE



Lave-batterie

Cabine de lavage semi-automatique

Lave bacs Europe

Lave barres

Tunnels de lavage