ALimat TRemblay

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL

POUR PRODUCTIONS SALÉES ET SUCRÉES

Société familiale depuis 1982

www.alimat-tremblay.fr

80, Rue Henri Farman 93297 Tremblay-en-France

(+33) 01 41 51 17 17

infos@alimat-tremblay.fr

Retrouvez-nous

ALimat TRemblay

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL

DESTINÉS AUX
PRODUCTIONS SALÉES / SUCRÉES

QUI SOMMES-NOUS ?

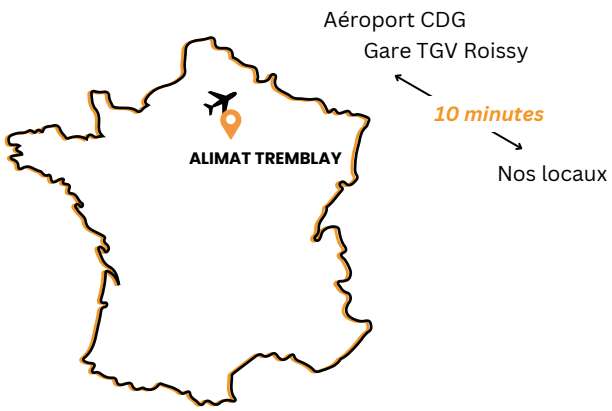
Avec plus de 500 machines vendues par an, nous sommes leader dans le domaine des dresseuses et des fonçeuses. Nous commercialisons également des doseuses, pompes de transferts, machines à napper, injecteurs doseurs, cuiseurs, rotatives à biscuits et diviseuses bouleuses.
Depuis 2010, nous avons développé une gamme complète destinée aux chocolatiers : one shot, tempéreuses/enrobeuses, turbines d'enrobage, moulin à billes, tunnels de refroidissement, jusqu'à la ligne de chocolat complète.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Société familiale fondée en 1982 par Guy Tremblay, existe depuis 3 générations. Son fils Thierry Tremblay et son épouse Fabienne, sont depuis plus de 25 ans à sa direction. Au fil des années, leurs trois enfants, 3ème génération, ont également rejoint l'entreprise.

NOS LOCAUX

Situés à Tremblay-en-France, nos locaux de 1600m² dispose d'un showroom vous permettant de découvrir notre gamme de matériels et de venir tester vos recettes.



UN SERVICE COMPLET JUSQU'AU SAV

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
Possibilité de tester vos recettes dans notre showroom

FORMATION ET CONSEILS
Nos chefs pâtissiers et chocolatiers vous conseillent afin de mécaniser vos recettes

LIVRAISON & MISE EN SERVICE
Plusieurs heures consacrées à la formation des utilisateurs sur production dans votre laboratoire

DÉPANNAGE
Des techniciens, prêts à intervenir partout en France

ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE
Aide au fonctionnement et renseignements techniques à distance

PIÈCES DÉTACHÉES
Magasin avec plus de 10 000 références en stock, expédition quotidienne

RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ

SITE INTERNET | FACEBOOK | INSTAGRAM

NOS MACHINES

PÂTISSERIE - BISCUITERIE - TRAITEUR

GAMME DRESSEUSES / POCHEUSES

DOCUMENTATIONS

Elles dressent, pochent, garnissent tout type de recettes :
macarons, éclairs, choux, mini-choux, mini-éclairs, salambos, chouquettes, feuilles de biscuits (génoise, joconde, dacquoise), financiers, sablés pochables, meringues, Paris-Brest... et même les choux accolés, rosaces multi-points...

Les modèles “Coupe-Fil”, permettent de travailler des pâtes dures / sablées avec ou sans morceaux :
sablés, palets bretons, *cookies, croquants, spritz, bredeles, etc*

MINI PLUS
MINI PLUS COUPE-FIL

Productions artisanales
5 à 6L PAC - 18 kg pâte sablée
2 à 3 plaques par minute

MDT
MDT COUPE-FIL

Productions moyennes
8 à 9L PAC - 22 kg pâte sablée
3 à 4 plaques par minute

MGPRO 400
MGPRO 400 COUPE-FIL

Productions intensives
10 à 12L PAC - 28kg pâte sablée
4 plaques par minute

MAXIDROP 600 PI
MAXIDROP 400 ou 600 COUPE-FIL

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

GAMME FONCEUSES

DOCUMENTATIONS

Remplacent les opérations de laminage, découpage et fonçage manuel des pâtes tout en respectant la qualité des produits. La découpe des bords est nette grâce à l’éjection automatique de l’excédent de pâte.

MATRICES SUR MESURE SELON LE CHOIX DU MOULE

- Diamètre 40 mm à 250 mm
- Matière : Exoglass (anti-adhérant), Inox, aluminium, papier/carton
- Bord droit ou évasé
- Moule oblong, carré ou rond
- Possibilité de crête jusqu’à 7mm de hauteur (lisse ou dentelée)

Oblong Exoglass

Bord droit Exoglass
Crête ras du moule

Moule Aluminium
Crête débordante lisse
hauteur 7mm

LITTLE

A partir de 150 fonds /semaine

Cadence :
300 fonds/heure

Diamètre :
40 à 115 mm

PREMIUM

A partir de 600 fonds /semaine

Cadence :
550 fonds/heure
(en double tête)

Diamètre :
40 à 250mm

8 STATIONS

A partir de 3000 fonds /semaine

Cadence :
1200 à 1600 fonds/heure

Diamètre :
40 à 175mm

NOS MACHINES

PÂTISSERIE - BISCUITERIE - TRAITEUR

UNIFILLER
LINXIS GROUP

GAMME DOSEUSES & POMPES

ET BIEN D'AUTRES MODÈLES

DOCUMENTATIONS

Dosage précis d'une variété de produits sucrés ou salés avec une texture liquide, semi-liquide, aéré, avec ou sans morceaux : *crèmes, mousses, cakes (même avec fruits), confitures, pâtes jaunes, compotes, crèmes glacées, pâtes à tartiner, soupes, garniture quiches, bouchées à la reine, purées, risotto, sauces, etc.*

ELF

Dosage de 5 à 410 cm3

Cadence : 50 déposes/min

Modèle à poser sur table

COMPACT UNIVERSAL

Dosage de 5 à 530 cm3

Cadence : 50 déposes/min

Chargement de la trémie à 1 065mm du sol

1000i FOOD SERVICE

Dosage de 7 à 1000 cm3

Cadence : 50 déposes/min

Chargement de la trémie à 1 050mm du sol

POMPES DE TRANSFERT

Solution idéale à tous vos transferts

Cadence : de 11 à 79L / min

NOS AUTRES MACHINES INCONTOURNABLES

INJECTEURS DOSEURS

Modèle à poser sur table. Rapide, fiable et simple d'utilisation pour diverses applications à partir de 5g : crème, pâte à tartiner, confiture, etc. Possibilité de 2 ou 3 trémies.

COOK-MATIC

Fonce et cuit en quelques minutes diverses formes de mignardises grâce à une large variété de plaques interchangeables. Cuisson à blanc ou cuisson complète rapide.

MACHINES À NAPPER

Meilleure répartition du nappage et gain de temps par rapport au pinceau. Différents modèles : à poser sur table ou sur roues.

DIVISEUSES BOULEUSES

Pour diviser, bouler facilement avec précision en silence de 15g à 250g : brioches, petits pains, pizzas, buns ou beignets. Différents modèles équipés de têtes interchangeables dont un modèle automatique avec programmes.

CUISEURS PLUS

Cuissons de crème, flan, confiture, nappage, fonte de couverture, ganache, riz, sauces traiteur avec mélange des garnitures en fin de cycle. Réductions de diverses fruits/légumes.

ROTATIVES À BISCUITS

Dépose automatique des produits à intervalles réguliers sur plaques : formés, découpés et sans rognure. Les cylindres sont fabriqués sur mesure avec possibilité de logo/effigie.

NOS MACHINES CHOCOLATERIE

GAMME TEMPÉREUSES

DOCUMENTATIONS

Grande précision de température du chocolat avec un tempérage en continu et cristallisation rapide, moins de 20 minutes. Accès très simple à la vis sans fin pour faciliter le changement de couleur et le nettoyage. Plusieurs modèles permettant à chacun de trouver la machine adaptée à sa production. Les plus petits modèles prennent très peu de place et sont idéals pour les clients qui veulent faire du moulage pendant les fêtes et avoir du chocolat de décor disponible tout au long de l'année.

T5
Cuve 5kg

15kg de chocolat tempéré à l'heure

T 8
Cuve 9kg

27kg de chocolat tempéré à l'heure

NEW

SL16
Cuve 16kg

48kg de chocolat tempéré à l'heure

TEMPÉREUSES SL

NOUVELLE GAMME, NOUVELLE TECHNOLOGIE !

NEW

SL30
Cuve 30kg

90kg de chocolat tempéré à l' heure

NEW

SL50
Cuve 50kg

150 kg de chocolat tempéré à l'heure

NEW

SL80
Cuve 80kg

240kg de chocolat tempéré à l'heure

ENROBEUSES & TABLES D'ENROBAGE

T20 - T35
Cuve 24kg
Cuve 50kg

72kg et 150kg
chocolat tempéré à l'heure

TABLES D'ENROBAGE INDÉPENDANTES

Table 180mm pour modèles : T8 - SL16

Table 250mm pour modèles : SL30 - SL50

TABLES D'ENROBAGE POUR TUNNELS

Table 250mm pour modèles : SL30 - SL50

Table 320mm pour modèles : SL50 - SL80

Table 600mm pour modèles : SL80

NOS MACHINES CHOCOLATERIE

GAMME ONE SHOT

DOCUMENTATIONS

PRODUCTION DE VOS CHOCOLATS FOURRÉS EN 1 SEULE ÉTAPE

Moulage et fourrage en simultané. Permet de créer, développer et optimiser diverses productions de chocolat : bonbons moulés, languettes, pastilles, tablettes chocolat, fritures avec ou sans fourrage (ganache, caramel, praliné...). Utilisation avec des moules polycarbonates ou blisters.

MINI ONE SHOT
LA PLUS PETITE DU MARCHÉ

Pour les petites et moyennes productions

Cadence : 25 à 35 kg de production / heure

OSD 5 - OSD 10

Pour les grandes productions

Cadence par heure **OSD 5** : 25 à 45kg > 150 moules

Cadence par heure **OSD 10** : 40 à 80kg > 270 moules

NOS AUTRES MACHINES

TURBINE MINI 4KG

Idéale pour l'enrobage sucré ou salé de divers produits : amandes, noisettes, pralines, dragées tendres, grains de café, riz soufflé, noix de cajou, cacahouètes , etc

TURBINE 16KG

Idéale pour l'enrobage sucré ou salé de divers produits : amandes, noisettes, pralines, dragées tendres, grains de café, riz soufflé, noix de cajou, cacahouètes , etc

MOULIN À BILLES

15 kg de pâte à tartiner en 2h
Idéal pour la production de pâtes à tartiner, de pures pâtes (cacao et fruits secs), de pralinés et de couverture chocolat (bean to bar)

POSSIBILITÉ D'UNE LIGNE COMPLÈTE !

ALIMENTATION AUTOMATIQUE, DÉPILEUR DE MOULE, TABLE VIBRANTE ...

FONDOIR

Fonte précise et rapide du chocolat avec une cuve double paroi pour une chauffe plus rapide avec thermostat et écran digital. Deux modèles possibles : 150kg - 300kg

TUNNEL VERTICAL

Pour ONE SHOT et moules polycarbonate. Cycle de refroidissement 20 min, équivalent à un tunnel de 20m linéaire et gain de place de 90%. Distribution homogène du froid avec peu d'humidité

TUNNEL HORIZONTAL

Adaptable à toutes tempéreuses. Refroidissement par convection sur toute la longueur du tunnel.
Largeur : 180 / 250 / 320 / 600mm
Longueur : de 4 à 20m