

# ALimat TRemblay

**SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL**

**POUR PRODUCTIONS SALÉES ET SUCRÉES**

*Société familiale depuis 1982*

 [www.alimat-tremblay.fr](http://www.alimat-tremblay.fr)

 (+33) 01 41 51 17 17

Retrouvez-nous

 80, Rue Henri Farman 93297 Tremblay-en-France

 [infos@alimat-tremblay.fr](mailto:infos@alimat-tremblay.fr)



# ALimat TRemblay

## SPÉCIALISTE DES ÉQUIPEMENTS

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 fonçuses. Nous commercialisons également des doseuses, pompes de transferts, machines à napper, injecteurs doseurs, cuiseurs, rotatives à biscuits et diviseuses bouleuses.

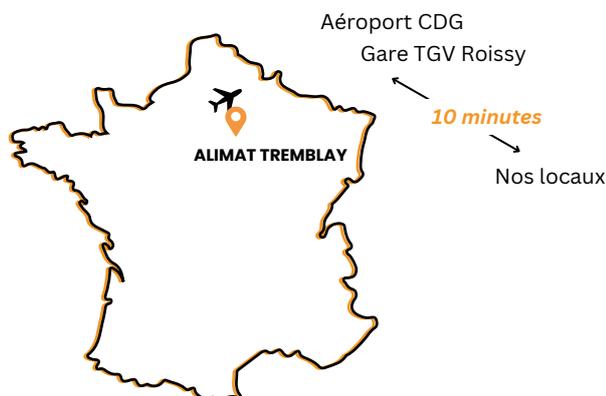
Depuis 2010, nous avons développé une gamme complète destinée aux chocolatiers : one shot, tempéreuses/enrobeuses, turbines d'enrobages, moulin à billes, tunnels de refroidissement, jusqu'à la ligne de chocolat complète.

### ●●●●● 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 1600m<sup>2</sup> 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 chocolatiers et pâtisseries 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 et expédition quotidienne

## RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ



SITE INTERNET



FACEBOOK



INSTAGRAM



## 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.*

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-adhérent), 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



## 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, crèmes glacées, cakes (même avec fruits), confitures, pâtes jaunes, compotes, soupes, garniture quiches, bouchées à la reine, purées, risotto, sauces, etc.*



### ELF

Dosage de 5 à 410 cm<sup>3</sup>  
Cadence : 50 déposes/min  
Modèle à poser sur table



### COMPACT UNIVERSAL

Dosage de 5 à 530 cm<sup>3</sup>  
Cadence : 50 déposes/min  
Chargement de la trémie à l'065mm du sol



### 1000 FOOD SERVICE

Dosage de 7 à 1000 cm<sup>3</sup>  
Cadence : 50 déposes/min  
Chargement de la trémie à l'050mm du sol



### POMPES DE TRANSFERT

Solution idéale à tous vos transferts  
Cadence : de 11 à 79L / min



## NOS AUTRES MACHINES INCONTOURNABLES

### INJECTEUR DOSEUR

Modèle à poser sur table. Rapide, fiable et simple d'utilisation pour applications salées et sucrées à partir de 5g : crème pâtissière, pâte à tartiner, confiture, etc.



### 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.



### MACHINE À NAPPER

Meilleure répartition et gain de temps par rapport au pinceau. Différents modèles : à poser sur table ou sur roues. Pour du nappage maison ou prêt à l'emploi.



### 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 ET ÉLECTRIQUE

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



### 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.



## GAMME TEMPÉREUSES

Grande précision de température du chocolat avec un tempérage en continu et cristallisation rapide en moins de 20 minutes. Elles disposent d'un accès facile à la vis sans fin. Le changement de couleur chocolat et la vidange se font très rapidement grâce à un interrupteur qui inverse le sens de rotation de la vis sans fin.



DOCUMENTATIONS

### **T5** **Cuve 5kg**

15kg de  
chocolat  
tempéré  
à l'heure



### **T8** **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



## GAMME ONE SHOT

### 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.



DOCUMENTATIONS



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

