



UKAL

Le monde de l'élevage

TRANSFORMATION

LAIT MILKY × •  • × REBER VIANDE

A LA FERME





INTRODUCTION

Les exploitations agricoles et les fermes cherchent aujourd'hui à **se diversifier** et à **innover** afin de toucher de nouvelles cibles tout en répondant aux nouvelles tendances de consommation (filières courtes, locales, bio...).

Nous nous efforçons à vous proposer une gamme complète professionnelle et semi-professionnelle de l'élevage à la **transformation à la ferme**. Ukal intègre désormais une nouvelle gamme de transformation à la ferme pour la **transformation du lait (MILKY)** mais aussi pour la **viande (REBER)**.

Distributeur sur le marché français des produits **MILKY** et **REBER**, nous commercialisons les appareils électroménagers suivants : **écrémeuse, barattes à beurre, pasteurisateurs, hachoirs à viande, pousseurs à saucisse, trancheuses à jambon** mais également des **machines pour la mise sous vide** afin de maintenir une conservation optimale de vos aliments frais.

Une large gamme d'**équipements de cuisine professionnelle qualitatifs**. D'autres produits sont également disponibles **en contremarque**, n'hésitez pas à nous contacter.

NOS MARQUES

→ **MILKY** : **MILKY** a plus de 25 ans d'expérience sur le marché de la transformation du lait et est devenue l'une des marques les plus appréciées au monde de par sa qualité et son innovation.

La technologie de pointe, l'innovation permanente, la plus grande précision de traitement et l'utilisation de matériaux de haute qualité sont indispensables à la fabrication de leurs produits. Une longue durée de vie et une utilisation facilitée des produits **MILKY** vont de soi.

Ainsi **MILKY** offre une large gamme de produits pour le traitement du lait, du beurre, du yogourt et du fromage, tout ce qui est nécessaire pour une transformation directe à la ferme.

→ **REBER** : Au cœur de la plaine du Po, **REBER** est née en 1964, là où la terre est très fertile et caressée par les eaux du grand fleuve.

Les appareils électroménagers **REBER** sont créés pour conserver intact le lien profond qui existe entre la cuisine et le territoire. Toute saveur, tout arôme, toute odeur ne sont pas seulement conservés et préservés, mais ils sont aussi reproposés absolument inaltérés dans le temps.

C'est ainsi qu'on a donc la possibilité de redécouvrir tous les jours ces sensations qui peuvent être garanties seulement par un produit conservé et « façonné » dans le respect pour la nourriture et pour la pureté sincère des aliments.





SOMMAIRE

MILKY

Transformation du lait à la ferme

- Ecrémeuse MILKY AR 140 ECO p.4
- Barattes à beurre MILKY p.5
 - Baratte à beurre manuelle 10L p.5
 - Baratte à beurre électrique 10L p.5
 - Baratte à beurre électrique 32L p.5
- Pasteurisateurs MILKY p.6
 - Pasteurisateur 15L p.6
 - Pasteurisateur 30L p.6
 - Pasteurisateur 50L p.6
 - Pasteurisateur 50L avec mixeur p.6

REBER

Transformation de la viande à la ferme

- Hachoirs à viande REBER p.7
 - Hachoir à viande N5 400W p.7
 - Hachoir à viande N12 500W p.7
 - Hachoir à viande N22 600W p.7
 - Hachoir à viande N32 1200W p.7
- Poussoirs à viande p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 3kg PRO INOX Vertical p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 5kg PRO INOX Vertical p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 5kg PRO INOX p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 8kg PRO INOX p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 10kg PRO INOX p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 15kg PRO INOX p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 5kg PRO p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 8kg PRO p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 10kg PRO p.8
 - Poussoir à viande 2 vitesses 12kg PRO p.8
- Trancheuses à jambon p.9
 - Trancheuse à jambon avec lame de 20cm p.9
 - Trancheuse à jambon avec lame de 25cm et affûteur p.9
- Machines de mise sous vide p.10
 - Machine de mise sous vide SALVASPESA PLUS p.10
 - Machine de mise sous vide FAMILY DE LUXE p.10
 - Machine de mise sous vide PROFESSIONNELLE INOX 30 CM p.10
 - Machine de mise sous vide PROFESSIONNELLE INOX 40 CM p.10
- Sachets et rouleaux de mise sous vide p.11
 - Sac de 100 poches gaufrées 15 x 25 cm p.11
 - Sac de 100 poches gaufrées 20 x 30 cm p.11
 - Sac de 100 poches gaufrées 25 x 35 cm p.11
 - Sac de 100 poches gaufrées 30 x 40 cm p.11
 - Sac de 50 poches gaufrées 40 x 50 cm p.11
 - Sac de 50 poches gaufrées 40 x 60 cm p.11
 - Sac de 2 rouleaux 20 x 600 cm p.11
 - Sac de 2 rouleaux 30 x 600 cm p.11





ÉCRÉMEUSE

→ Ecrémeuse MILKY AR140 ECO



AR140 ECO
Réf. 15060020



L'écrémeuse **MILKY** AR 140 ECO permet de séparer les petites et moyennes quantités de lait. Elle est très facile à manipuler.

Performance d'environ 130-140 litres/heure.

Marque **MILKY** de fabrication 100% autrichienne.

Gage de qualité. Garantie 2 ans.

Le moteur de **60 watts** fonctionne de manière constante et efficace avec environ **8500 tours par minute**. Vous pouvez obtenir environ **8% à 12% de crème** (en fonction de la température et du contenu de la crème du lait).

Nous préconisons une utilisation de cette écrémeuse pour des semi-professionnels, notamment pour les éleveurs souhaitant se lancer dans la **transformation du lait dans les fermes**. La solution idéale pour les petits exploitants de vaches laitières, de chèvres ou de moutons, mais également pour le hobbyfarming.

Matières : Le corps est en plastique. Les sorties de lait et de crème, le porte-contenant et le contenant de lait sont fabriqués en aluminium poli et alimentaire. Le bol supérieur et les disques dans le bol supérieur sont également de qualité alimentaire.

Caractéristiques techniques :

→ **Dimensions :** 40 x 24 x 42 cm

→ **Puissance :** 60W

→ **Performance :** 130-140 litres / heure

→ **Tours/min :** 8500

→ **Production de crème :** entre 8% et 12%



BARATTES À BEURRE

Les barattes à beurre **MILKY** manuelle 10L, électrique 10L et électrique 32L sont idéales pour la fabrication de petites productions de beurres artisanaux. Ces machines sont destinées aux semi-professionnels, professionnels, ainsi qu'aux éleveurs souhaitant se lancer dans la **transformation du lait dans les fermes**. Elles représentent la solution parfaite pour les petits exploitants de vaches laitières, de chèvres ou de moutons, mais également pour le hobbyfarming. Elles permettent un **rendement optimal entre 32% et 42% de beurre** et sont **garanties 2 ans**. Marque **MILKY** de fabrication 100% autrichienne. **Gage de qualité.**

→ Baratte à beurre **MILKY** manuelle 10L

Elle se compose de :

- un récipient à crème de 10 litres
- un mélangeur amovible en acier inoxydable
- un couvercle de recouvrement en plastique transparent pour un suivi permanent
- un compartiment pour séparer le babeurre

Caractéristiques techniques :

- Volume de la cuve : 10L
- Capacité de remplissage de 1,5 à 3,8L
- Dimensions : 30 x 26,6 x 31,5 cm
- Matières : couvercle en plastique et corps en acier inox.

→ Baratte à beurre **MILKY** électrique 10L

Elle se compose de :

- un interrupteur électrique à plusieurs vitesses permettant un contrôle individuel de la production de beurre,
- un récipient à crème de 10 litres,
- un mélangeur amovible en acier inoxydable,
- un couvercle de recouvrement en plastique transparent pour un suivi permanent,
- un compartiment pour séparer le babeurre,
- un arrêt de sécurité automatique lors du retrait du couvercle pendant le procédé,
- un moteur puissant permettant une accélération ou un ralentissement du temps de production du beurre.

Caractéristiques techniques :

- Volume de la cuve : 10L
- Temps de travail par cycle : 20-35 min
- Capacité de remplissage de 1,5 à 3,8L
- 4 vitesses : 30. 60. 90. 150 tours/min
- Puissance : 550W
- Dimensions : 39 x 33 x 31,5 cm
- Matières : couvercle en plastique et corps en acier inox.

→ Baratte à beurre **MILKY** électrique 32L

Elle se compose de :

- un interrupteur électrique à plusieurs vitesses permet un contrôle individuel de la production de beurre.
- un récipient à crème de 32 litres
- un mélangeur amovible en acier inoxydable
- un couvercle de recouvrement en plastique transparent pour un suivi permanent
- un compartiment pour séparer le babeurre
- un arrêt de sécurité automatique lors du retrait du couvercle pendant le procédé
- un moteur puissant permettant une accélération ou un ralentissement du temps de production du beurre

Caractéristiques techniques :

- Volume de la cuve : 32L
- Temps de travail par cycle : 20-35 min
- Capacité de remplissage de 6 à 13L
- Puissance : 250/370W
- Dimensions : 70 x 32 x 46 cm
- 2 vitesses : 70 et 140 tours/min
- Matières : couvercle en plastique et corps en acier inox.



Manuelle 10L
Réf. 150700020



Electrique 10L
Réf. 150700010



Electrique 32L
Réf. 150700030



PASTEURISATEURS

Les pasteurisateurs **MILKY** 15L, 30L, 50L et 50L avec mélangeur permettent la pasteurisation du lait et des jus, ainsi que la production de fromage, de yaourt et d'autres produits laitiers. Egalement utilisables pour le chauffage du lait de veau (colostrum) pour l'alimentation, la liquidation du miel, la production de cire de miel, etc. Ces machines sont destinées aux semi-professionnels ainsi qu'aux éleveurs souhaitant se lancer dans la **transformation du lait dans les fermes**. Elles représentent la solution idéale pour les petits exploitants de vaches laitières, de chèvres ou de moutons, mais également pour le hobbyfarming. Le pasteurisateur fonctionne sur le modèle d'un bain-marie et sont **garantis 2 ans**. Marque **MILKY** de fabrication 100% autrichienne. **Gage de qualité**.

Tous les pasteurisateurs se composent d'une cuve de remplissage amovible, d'une double paroi chauffée pour atteindre la température souhaitée, d'une entrée avec un tuyau permettant de remplir d'eau froide la double paroi pour le refroidissement du lait, d'une sortie avec un tuyau permettant d'évacuer l'eau chaude, d'un thermomètre sur le couvercle, du verrouillage du couvercle pour maintenir la chaleur et d'un écran de commande (réglage de la température de l'eau + temps de chauffe de la pasteurisation).

→ Pasteurisateur **MILKY 15L**

Caractéristiques techniques :

- Puissance : 230W
- Puissance thermique : 2,8 kW
- Volume de la cuve : 15 L
- Capacité de remplissage min : 2L
- Capacité de remplissage max : 14L
- Réglage de la température : 4-100°
- Réglage du temps : 1 - 999 min
- Température maximale : 90°
- Chauffage électrique et refroidissement manuel
- Dimensions : 32 x 32 x 52 cm
- Poids : 6kg
- Acier inoxydable



15L

Réf. 150800010

→ Pasteurisateur **MILKY 30L**

Caractéristiques techniques :

- Puissance : 230W
- Puissance thermique : 2,5 kW
- Volume de la cuve : 30 L
- Capacité de remplissage min : 5L
- Capacité de remplissage max : 29L
- Réglage de la température : 4-100°
- Réglage du temps : 1 - 999 min
- Température maximale : 90°
- Chauffage électrique et refroidissement manuel
- Dimensions : 48 x 48 x 55 cm
- Poids : 12kg
- Acier inoxydable



30L

Réf. 150800020

→ Pasteurisateur **MILKY 50L**

Caractéristiques techniques :

- Puissance : 230W
- Puissance thermique : 3 kW
- Volume de la cuve : 50 L
- Capacité de remplissage min : 25 L
- Capacité de remplissage max : 45 L
- Réglage de la température : 4-100°
- Réglage du temps : 1 - 999 min
- Température maximale : 90°
- Chauffage électrique et refroidissement manuel
- Dimensions : 76 x 76 x 78 cm
- Poids : 32kg
- Acier inoxydable



50L

Réf. 150800030

→ Pasteurisateur **MILKY 50L avec mixeur**

Il se compose également de :

- un mélangeur,
- un régulateur de vitesse,
- un support stable de table (roues pour la version de table (roues pour un support stable)).

Caractéristiques techniques :

- Puissance : 400W
- Puissance thermique : 4 kW
- Volume de la cuve : 50 L
- Capacité min - max : 25 L - 45 L
- Réglage de la température : 5-94°
- Réglage du temps : 1 - 999 min
- Température maximale : 94°
- Chauffage électrique et refroidissement manuel
- Dimensions : 76 x 76 x 78 cm
- Poids : 31kg
- Acier inoxydable
- Mixeur



50L avec mélangeur

Réf. 150800040

HACHOIRS À VIANDE

Les hachoirs à viande semi-professionnels **REBER** sont destinés aux professionnels souhaitant du matériel robuste et qualitatif pour la conception de leurs hachis et réalisation de farces maison. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutiers et traiteurs), nous vous proposons une gamme complète de **transformation de la viande à la ferme**. Les hachoirs à viande ont une production horaire de 30 à 160 kg et sont **garantis 2 ans**. Marque **REBER** de fabrication 100% italienne. **Gage de qualité**.

Tous les hachoirs à viande se composent d'un **moteur à induction** à fonctionnement continu, d'un **réducteur à bain d'huile** avec une huile de type Long Life conforme au contact avec les aliments, d'un **carénage en acier inoxydable** AISI 430, d'un **corps**, d'une **hélice** et d'un **écrou en fonte** étamée certifié alimentaire, d'une **plaque supérieure en acier inox** AISI 304, d'une **tôle en acier**, d'un **couteau en acier** C55 en standard et d'un **interrupteur d'inversion d'impulsions**. Différents accessoires ainsi que d'autres grilles de hachoirs sont disponibles sur commande : 4,5 mm, 6 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm. Il est conseillé de renouveler l'huile moteur tous les 3 ans.

→ Hachoir à viande **REBER N°5 - 400W**

Caractéristiques techniques :

- Puissance du moteur : 400W,
- Dimensions : 35 x 17 cm,
- Hauteur : 26,5 cm,
- Poids : 9 kg,
- Production horaire : 30/50 kg,
- Trou de la grille : 6 mm.

→ Hachoir à viande **REBER N°12 - 500W**

Caractéristiques techniques :

- Puissance du moteur : 500W,
- Dimensions : 54 x 22 cm,
- Hauteur : 32 cm,
- Poids : 16,3 kg,
- Production horaire : 50/90 kg,
- Trou de la grille : 6 mm,
- 2 entonnoirs fournis pour la mise en boyau.

→ Hachoir à viande **REBER N°22 - 600W**

Caractéristiques techniques :

- Puissance du moteur : 600W,
- Dimensions : 51 x 23 cm,
- Hauteur : 33 cm,
- Poids : 31,3 kg,
- Production horaire : 70/120 kg,
- Trou de la grille : 8 mm.

→ Hachoir à viande **REBER N°32 - 1200W**

Caractéristiques techniques :

- Puissance du moteur : 1200W,
- Dimensions : 58 x 25,5 cm,
- Hauteur : 36 cm,
- Poids : 29,3 kg,
- Production horaire : 100-160 kg,
- Trou des grilles : 10 mm.



N°5 - 400W
Réf. 150100001



N°12 - 500W
Réf. 150100002



N°22 - 600W
Réf. 150100003



N°32 - 1200W
Réf. 150100004

POUSSOIRS À VIANDE

Les pousoirs à viande **REBER** sont destinés aux professionnels souhaitant du matériel robuste et qualitatif pour la conception de leurs saucisses, charcuteries et boudins maison. De l'éleveur aux professionnels de la viande, nous vous proposons une gamme complète de **transformation de la viande à la ferme**. Les pousoirs sont **garantis 2 ans**. Marque **REBER** de fabrication 100% italienne. **Gage de qualité**.

Ils disposent d'un **système d'aération breveté** : expulsion d'air antérieur sans l'utilisation d'une soupape sur le piston, de 4 **entonnoirs** de différentes tailles, d'**engrenages en métal** sur les modèles professionnels, d'un **corps en acier** verni et d'**engrenages de réduction ou de multiplication** de la vitesse du piston (afin de faciliter et rendre plus rapides les opérations de mise en boyaux et d'extraction du piston à la fin du travail).

Les poussoirs disposent également d'un tube en acier inoxydable, d'une crémaillère en acier barre carré pour garantir une surface majeure de prise de force, d'un support pour le piston en nylon 6.6, d'un couvercle, d'un piston et d'une garniture en plastique pour usage alimentaire.

Nous vous proposons des poussoirs **REBER** verticaux ou horizontaux, d'une capacité de 3 à 15 kg.

Conseils d'utilisation :

Il est impératif de nettoyer et sécher de suite les éléments après utilisation pour ne pas détériorer le matériel.

Il est important de graisser régulièrement le joint de la cuve à l'huile (huile de tournesol) et surtout de ne pas les nettoyer avec des détergents agressifs.



→ Poussoir à viande **REBER 3kg PRO Vertical**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 3L
- Dimensions : 28 x 24 cm
- Hauteur : 60 cm
- Poids : 8,5 kg
- 2 vitesses
- 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 3kg PRO Vertical
Réf. 150202001

→ Poussoir à viande **REBER 5kg PRO Vertical**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 5L
- Dimensions : 40 x 31 cm
- Hauteur : 70 cm
- Poids : 14 kg
- 2 vitesses
- 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 5kg PRO Vertical
Réf. 150202002

→ Poussoir à viande **REBER 5kg PRO INOX**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 5 Litres
- Dimensions : 57,5 x 33,5 cm
- Hauteur : 20,5 cm
- Poids : 10,4 kg
- 2 vitesses → 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 5kg PRO Inox
Réf. 150201001

→ Poussoir à viande **REBER 8kg PRO INOX**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 7 Litres
- Dimensions : 67 x 33,5 cm
- Hauteur : 20,5 cm
- Poids : 11,9 kg
- 2 vitesses → 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 8kg PRO Inox
Réf. 150201002

→ Poussoir à viande **REBER 10kg PRO INOX**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 10 Litres
- Dimensions : 74 x 41 cm
- Hauteur : 22 cm
- Poids : 19,4 kg
- 2 vitesses
- 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 10kg PRO Inox
Réf. 150201003

→ Poussoir à viande **REBER 15kg PRO INOX**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 15 Litres
- Dimensions : 86 x 26 cm
- Hauteur : 29 cm
- Poids : 25 kg
- 2 vitesses
- 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 15kg PRO Inox
Réf. 150201004

→ Poussoir à viande **REBER 5kg PRO**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 5 Litres
- Dimensions : 57,5 x 33,5 cm
- Hauteur : 20,5 cm
- Poids : 10,5 kg
- 2 vitesses → 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 5kg PRO
Réf. 150200001

→ Poussoir à viande **REBER 8kg PRO**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 7 Litres
- Dimensions : 67 x 33,5 cm
- Hauteur : 20,5 cm
- Poids : 11,9 kg
- 2 vitesses → 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 8kg PRO
Réf. 150200002

→ Poussoir à viande **REBER 10kg PRO**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 10 Litres
- Dimensions : 74 x 41 cm
- Hauteur : 22 cm
- Poids : 19,4 kg
- 2 vitesses → 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.



2 vitesses 10kg PRO
Réf. 150200003

→ Poussoir à viande **REBER 12kg PRO**

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 12 Litres
- Dimensions : 83 x 40 cm
- Hauteur : 23 cm
- Poids : 21 kg
- 2 vitesses → 4 entonnoirs fournis : 19, 25, 30 et 40.
- Engrenage : acier



2 vitesses 12kg PRO
Réf. 150200004

TRANCHEUSES À JAMBON

Les trancheuses à jambon **REBER**, disposant d'une lame de 20 ou de 25 cm, sont destinées aux professionnels souhaitant du matériel robuste et qualitatif pour la découpe de leurs viandes, charcuteries et poissons. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), nous vous proposons une gamme complète de **transformation de la viande à la ferme**. Les trancheuses à jambon sont **garanties 2 ans**. Marque **REBER** de fabrication 100% italienne. **Gage de qualité**.

Elles disposent d'une base en aluminium moulé sous pression vernie avec effet acier, d'une lame professionnelle en acier trempée et ajusté 200 mm avec anneau fixe de protection, d'une cloison mobile en fusion d'aluminium avec pointes en acier, d'un protecteur de lame, d'un plateau et d'une paroi en fusion d'aluminium avec système de nettoyage simple, d'un arbre porte-lame monté sur palier à double billes, d'un moteur professionnel aéré puissance 140W, d'un bouton de sécurité, d'un réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.

Conseils d'utilisation :

Ne pas démonter la lame pour le nettoyage de la trancheuse à jambon.
Nettoyer facilement votre matériel avec un chiffon et de l'alcool.



→ Trancheuse à jambon **REBER** avec lame de 20 cm

Caractéristiques techniques :

- Lame : 20 cm,
- Puissance du moteur : 140 W,
- Dimensions : 46,5 x 34,5 cm,
- Hauteur : 29,5 cm,
- Poids : 10 kg,
- Réglage épaisseur de coupe de 0 à 16 mm,
- Aiguiser amovible **NON INCLUS** disponible sur demande.



Lame 20 cm
Réf. 150300001

→ Trancheuse à jambon **REBER** avec lame de 25 cm et avec affûteur

Caractéristiques techniques :

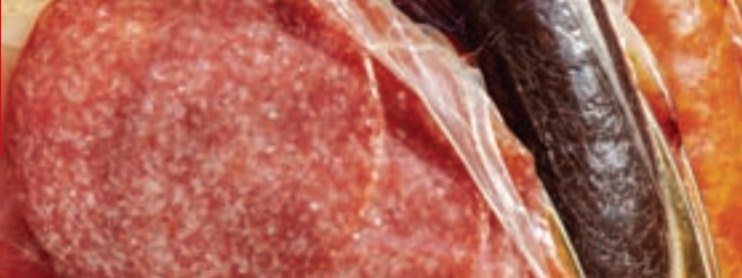
- Lame : 25 cm,
- Puissance du moteur : 140 W,
- Dimensions : 53 x 48 cm,
- Hauteur : 37,5 cm,
- Poids 13 kg,
- Réglage épaisseur de coupe de 0 à 16 mm,
- Aiguiser fixe **INCLUS**.



Lame 25 cm avec affûteur
Réf. 150300002

Reber

Professionisti in cucina



MACHINES DE MISE SOUS VIDE

Les machines de mise sous vide **REBER** sont idéales pour mettre les aliments sous vide de manière automatique. Nous préconisons ces machines pour un usage familial, semi-professionnel ou professionnel. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), nous vous proposons une gamme complète de **transformation de la viande à la ferme**. Les machines de mise sous vide sont faciles d'utilisation, fonctionnent sans arrêt et sans attente pour le refroidissement et sont **garanties 2 ans**. Marque **REBER** de fabrication 100% italienne. **Gage de qualité.**

→ Machine de mise sous vide **REBER** SALVASPESA PLUS

Caractéristiques techniques :

- Electrovalve d'ouverture automatique du couvercle.
- Fournie avec 20 sachets de 20 x 30 cm.
- Couleur : blanc
- Dimensions : 37,5 x 17,5 x 11,5 cm.
- Poids : 3 kg.
- Puissance : 180 W.
- Vide : -830 mbar.
- Aspiration : 18 lt/min.
- Barre de soudure : 32 cm.
- Economie en énergie.
- Matière : plastique.

→ Machine de mise sous vide **REBER** FAMILY DE LUXE

Caractéristiques techniques :

- Manomètre de vide professionnel.
- Electrovalve d'ouverture automatique du couvercle.
- Puissance de soudure programmable.
- Prise d'air pour la fixation des récipients.
- Fournie avec 20 sachets (20x30cm) et un tuyau d'aspiration pour boîte (6727A).
- Couleur : argenté.
- Dimensions : 43,5 x 15,5 x 11 cm.
- Poids : 3 kg.
- Puissance : 190 W.
- Vide : -830 mbar.
- Aspiration : 18 lt/min.
- Barre de soudure : 32 cm.
- Economie en énergie.
- Matière : plastique.

→ Machine de mise sous vide **REBER** PRO INOX 30 cm

Caractéristiques techniques :

- Boîtier en acier inoxydable.
- Vacuumètre professionnel.
- Pompe avec piston à double corps, autolubrifiante.
- Puissance de soudage réglable par l'utilisateur.
- Fonction SUPERVACUUM avec contrôle électronique.
- Fonction manuelle pouvant être défini par l'utilisateur.
- Entrée d'air à utiliser avec le réservoir REBER et le raccord du couvercle fourni.
- Fournie avec 20 sachets de 20 x 30 cm et une prise de raccordement tuyau pour le récipient Reber.
- Couleur : argenté.
- Dimensions : 37 x 27 x 11 cm.
- Poids : 6,5 kg.
- Puissance : 280 W.
- Vide : -900mbar.
- Aspiration : 40lt/min.
- Barre de soudure : 32 cm.
- Economie en énergie.
- Matière : inox.

→ Machine de mise sous vide **REBER** PRO INOX 40 cm

Caractéristiques techniques :

- Boîtier en acier inoxydable.
- Vacuumètre professionnel.
- Pompe avec piston à double corps, autolubrifiante.
- Système d'énergie REBER avec commande électronique de puissance de soudage.
- Puissance de soudage réglable par l'utilisateur.
- Fonction SUPERVACUUM avec contrôle électronique.
- Fonction manuelle pouvant être défini par l'utilisateur.
- Entrée d'air à utiliser avec le réservoir REBER et le raccord du couvercle.
- Fournie avec 20 sachets de 20 x 30 cm et une prise de raccordement pour le récipient Reber.
- Couleur : argenté.
- Dimensions : 47 x 27 x 12 cm.
- Puissance : 335 W.
- Poids : 7,8 kg.
- Vide : -900mbar.
- Aspiration : 40lt/min.
- Barre de soudure : 43 cm.
- Economie en énergie.
- Matière : inox.



SALVASPESA PLUS
Réf. 150400001



FAMILY DE LUXE
Réf. 150400002



PRO INOX 30 CM
Réf. 150400003



PRO INOX 40 CM
Réf. 150400004

SACHETS ET ROULEAUX DE MISE SOUS VIDE

Les sachets et rouleaux de mise sous vide **REBER** sont idéals pour une mise sous vide optimale pour la conservation de vos aliments frais. Ils sont résistants et imperméables à l'air. Nous préconisons ces sachets et rouleaux pour des professionnels. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), nous vous proposons une gamme complète de **transformation de la viande à la ferme**. Les sachets et rouleaux de mise sous vide sont faciles d'utilisation. Marque **REBER** de fabrication 100% italienne. **Gage de qualité**. Les sachets **REBER** sont testés pour la cuisson sous vide jusqu'à une température de 100°C pour maximum 4h. Nous conseillons une cuisson à 60°C pendant 24 heures.

Les sachets **triple couche REBER** possèdent toutes ces qualités : **2 couches intérieures en polyéthylène** indiquée pour le contact avec les aliments, **1 couche extérieure en polyamide** qui garantit l'étanchéité à la pénétration de l'air, **2 couches en polyéthylène**. Ces couches rendent le sachet **plus résistant** à toute perforation ou déchirure et **empêchent la pénétration de l'humidité**, réduisent la formation de givre et de cristaux de glace dans le congélateur. Enfin, les **empreintes spéciales** sur la surface favorisent la sortie et la fuite de l'air et permettent la création d'un **sous vide véritable**.

→ **Sac REBER de 100 poches gauffrées 15 x 25 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 15 x 25 cm.
→ Packaging : 100 sacs.
→ 6 épaisseurs PA/PE/PE.



100 poches 15 x 25 cm
Réf. 150500015

→ **Sac REBER de 100 poches gauffrées 20 x 30 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 20 x 30 cm.
→ Packaging : 100 sacs.
→ 6 épaisseurs PA/PE/PE.



100 poches 20 x 30 cm
Réf. 150500020

→ **Sac REBER de 100 poches gauffrées 25 x 35 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 25 x 35 cm.
→ Packaging : 100 sacs.
→ 6 épaisseurs PA/PE/PE.



100 poches 25 x 35 cm
Réf. 150500025

→ **Sac REBER de 100 poches gauffrées 30 x 40 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 30 x 40 cm.
→ Packaging : 100 sacs.
→ 6 épaisseurs PA/PE/PE.



100 poches 30 x 40 cm
Réf. 150500030

→ **Sac REBER de 50 poches gauffrées 40 x 50 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 40 x 50 cm
→ Packaging : 50 sacs
→ 105 microns
→ 6 épaisseurs PA/PE



50 poches 40 x 50 cm
Réf. 150520005

→ **Sac REBER de 50 poches gauffrées 40 x 60 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 40 x 60 cm
→ Packaging : 50 sacs
→ 105 microns
→ 6 épaisseurs PA/PE



50 poches 40 x 60 cm
Réf. 150520006

→ **Sac REBER de 2 rouleaux 20 x 600 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 20 x 600 cm.
→ Packaging : 2 rouleaux.
→ 6 épaisseurs PA/PE.



2 rouleaux 20 x 600 cm
Réf. 150510020

→ **Sac REBER de 2 rouleaux 30 x 600 cm**

Caractéristiques techniques :
→ Dimensions : 30 x 600 cm.
→ Packaging : 2 rouleaux.
→ 6 épaisseurs PA/PE.



2 rouleaux 30 x 600 cm
Réf. 150510030



UKAL

Le monde de l'élevage



@ukalelevage



@Ukal Elevage



@UKAL ELEVAGE Sarl

UKAL ELEVAGE

Parc économique de la SAUER
Rue de l'Etang
CS 50244 ESCHBACH
67892 NIEDERBRONN LES BAINS
FRANCE

UKAL FRANCE

Tél. +33 3 88 07 40 15
Fax +33 3 88 07 40 14
ukalel@ukal-elevage.com

UKAL INTERNATIONAL

Tél. +33 3 88 07 40 16
Fax +33 3 88 07 40 14
export@ukal-elevage.com

UKAL CANADA INC.

7525 rue Pion - J2R 1R8
St Hyacinthe
QUEBEC/CANADA
Tél. (450) 796-1414
Fax (450) 796-1415
info@ukal.ca

