



UKAL

UKAL

SÉLECTION TRANSFORMATION À LA FERME



2	Transformation du lait
5	Transformation de la viande
11	Coutellerie



ÉCRÉMEUSE ÉLECTRIQUE 85 L

Un séparateur de crème électrique facile à manipuler, permettant de séparer une petite quantité de lait, il permet de traiter environ 85 litres de lait par heure. Une solution simple et économique pour tous ceux qui veulent séparer le lait et la crème de temps en temps. La solution idéale pour les petits agriculteurs qui possèdent des vaches laitières, des chèvres ou des moutons et les hobbyfarmers. Ce modèle d'écumeuse permet d'obtenir environ 7% à 10% de crème. Ce pourcentage varie en fonction de la composition du lait et de la température. Le logement, les sorties de lait et de crème et le porte-conteneur sont en plastique. Le conteneur de lait, le bol supérieur et les disques du bol supérieur sont fabriqués en aluminium. Quantité de remplissage mini : 2 l. Quantité de remplissage maxi : 12 l. **Garantie 2 ans.**

- 40 x 24 x 42 cm
- 230 V
- Puissance moteur : 55W
- Tr/min : 10 500

Réf. 150600010



ÉCRÉMEUSE AR 140 ECO

L'écumeuse MILKY AR 140 ECO permet de séparer les petites et moyennes quantités de lait. Elle est très facile à manipuler. Nous préconisons une utilisation de cette écumeuse 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. Ce modèle d'écumeuse permet d'obtenir environ 8% à 12% de crème. Ce pourcentage varie en fonction de la composition du lait et de la température. Il permet de traiter environ 140 litres de lait par heure. **Garantie 2 ans.**

- Aluminium
- 40 x 24 x 42 cm
- 230 V
- Puissance moteur : 60W
- Tours/min : 8500

Réf. 150600020



ÉCRÉMEUSE MANUELLE FJ85

Écumeuse manuelle permettant de séparer la crème du lait, elle permet de traiter environ **85 litres de lait par heure**. Permet de séparer tous types de lait : vache, chèvre ou brebis. Ce modèle d'écumeuse permet d'obtenir environ 6% à 8% de crème. Ce pourcentage varie en fonction de la composition du lait et de la température. Le bol, les disques et les sorties sont en aluminium alimentaire. Le corps est en plastique pour un nettoyage aisé. Quantité de disques de rouleau : 11. Capacité de remplissage mini : 2 l. Capacité de remplissage maxi : 12 l. Dimensions : 36,5 x 36,5 x 53,5 cm. Poids : 7,5 kg. **Garantie 2 ans.**

Réf. 150600030 Productivité : 85 l/h





BARATTE À BEURRE

Les barattes à beurre MILKY électriques 10 l et 32 l 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.

Elle se compose de :

- un récipient à crème de 10 litres ou 32 litres en fonction du modèle
- un mélangeur amovible en acier inoxydable
- un couvercle de recouvrement en plastique transparent pour un suivi permanent
- un compartiment pour séparer le babeurre
- un interrupteur électrique à plusieurs vitesses permettant un contrôle individuel de la production de beurre
- 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.

Modèle 105 l disponible sur commande.

Réf. 150700010

ÉLECTRIQUE 10 L

Caractéristiques techniques :

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



Réf. 150700030

ÉLECTRIQUE 32 L

Caractéristiques techniques :

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



RETROUVEZ
NOTRE VIDÉO
SUR YOUTUBE





PASTEURISATEUR

Les pasteurisateurs MILKY 15 L et 30 L avec mélangeur permettent la pasteurisation du lait et des jus, ainsi que la production de fromages, de yaourts 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. 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). Le pasteurisateur 50 l avec mixeur se compose également de :

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

D'autres modèles sont disponibles sur commande. Veuillez consulter notre site pour plus d'informations sur les produits.

15 L

Caractéristiques techniques :

- Puissance : 230 W
- Volume de la cuve : 15 lL
- Capacité de remplissage : 2 l - 14 l
- Réglage de la température : 4-100°
- Réglage du temps : 1 - 999 min.
- Température maximale : 90°
- Dimensions : 32 x 32 x 52 cm
- Poids : 6 kg
- Acier inoxydable

Réf. 150800010



15 L



HACHOIR 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 la réalisation de farces maisons. 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 certifiée 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.

Réf. 150100001	Hachoir viande REBER N5 - 400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 35 x 17 cm • Hauteur : 26,5 cm • Poids : 9 kg • Production horaire : 30/50 kg • Trou de la grille : 6 mm 	
Réf. 150100002	Hachoir viande REBER N12 - 500 W	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
Réf. 150100003	Hachoir viande REBER N22 Classique - 600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 51 x 23 cm • Hauteur : 33 cm • Poids : 31,3 kg • Production horaire : 70/120 kg • Trou de la grille : 8 mm 	
Réf. 150100004	Hachoir viande REBER N32 - 1200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 58 x 25,5 cm • Hauteur : 36 cm • Poids : 29,3 kg • Production horaire : 100-160 kg • Trou de la grille : 10 mm 	



PRESSE TOMATES SANS MOTEUR



Épépinez facilement les tomates et autres fruits et réalisez de délicieuses sauces tomates, purées de tomates, jus de fruits ou confitures directement chez vous. Avec corps en fonte traité avec de la résine alimentaire, hélice en résine acétale alimentaire. Fourni avec entonnoir, bavette de protection, égouttoir et filtre en acier inox, pilon en plastique. Acier inoxydable. Finitions soignées, durable dans le temps. Nettoyage facile. Livré sans moteur. Garantie 2 ans.

Réf. 150150001	N° 3 - Compatible hachoir n 5, 400 W Poids : 1,2 kg		
Réf. 150150002	N° 5 - Compatible hachoir n° 12, 500 W, n° 22 600 W et n° 32 1 200 W Poids : 2,2 kg		





POUSSOIR À SAUCISSES



Les pousseurs disposent d'un tube en acier inoxydable, d'une crémaillère en acier barre carrée 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 pousseurs REBER verticaux ou horizontaux, d'une capacité de 3 à 15 kg. Tous les pousseurs disposent de 2 vitesses et sont fournis avec 4 entonnoirs : 19, 25, 30 et 40.

Réf. 150200001	Pousseur à viande REBER à 2 vitesses 5 kg PRO <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 5 l • Dimensions : 57,5 x 33,5 cm • Hauteur : 20,5 cm • Poids : 10,5 kg 	 8 013152 895006
Réf. 150200002	Pousseur à viande REBER à 2 vitesses 8 kg PRO <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 8 l • Dimensions : 67 x 33,5 cm • Hauteur : 20,5 cm • Poids : 11,9 kg 	 8 013152 895105
Réf. 150200003	Pousseur à viande REBER à 2 vitesses 10 kg PRO <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 10 l • Dimensions : 74 x 41 cm • Hauteur : 22 cm • Poids : 19,4 kg 	 8 013152 895310
Réf. 150201001	Pousseur à viande inox REBER à 2 vitesses 5 kg PRO <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 5 l • Dimensions : 57,5 x 33,5 cm • Hauteur : 20,5 cm • Poids : 10,4 kg 	 8 013152 896065
Réf. 150201002	Pousseur à viande inox REBER à 2 vitesses 8 kg PRO <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 8 l • Dimensions : 67 x 33,5 cm • Hauteur : 20,5 cm • Poids : 11,9 kg 	 8 013152 896164
Réf. 150201003	Pousseur à viande inox REBER à 2 vitesses 10 kg PRO <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 10 l • Dimensions : 74 x 41 cm • Hauteur : 22 cm • Poids : 19,4 kg 	 8 013152 896317
Réf. 150201004	Pousseur à viande inox REBER à 2 vitesses 15 kg PRO <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 15 L • Dimensions : 86 x 26 cm • Hauteur : 29 cm • Poids : 25 kg 	 8 013152 896508
Réf. 150202001	Pousseur à viande inox REBER à 2 vitesses 3 kg PRO vertical <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 3 l • Dimensions : 28 x 24 cm • Hauteur : 60 cm • Poids : 8,5 kg 	 8 013152 896201
Réf. 150202002	Pousseur à viande inox REBER à 2 vitesses 5 kg PRO vertical <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 5 l • Dimensions : 40 x 31 cm • Hauteur : 70 cm • Poids : 14 kg 	 8 013152 897024



TRANCHEUSE 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, charcutiers 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 trempé 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 140 W, d'un bouton de sécurité, d'un réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.



Trancheuse à jambon REBER 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
- Aiguiseur amovible NON INCLUS, disponible sur demande

Réf. 150300001



Trancheuse à jambon REBER Lame 25 cm avec affûteur

- 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
- Aiguiseur fixe INCLUS

Réf. 150300002



NOUVEAU

UKAL

FUMOIR EN MÉTAL GALVANISÉ

L'indispensable pour fumer ces aliments : viande, saucisses, ou même poisson! Ce fumoir en tôle galvanisée d'une épaisseur de 0,8 mm dispose d'une porte avec ouverture par charnières. Thermomètre et 10 crochets inclus. Fumoir pour fumage à plat ou fumage vertical suspendu. Facile à monter. Sciure non fournie. Fabrication Européenne.

- Réf. 150250001
- Avec porte vitrée -
Dimensions : 80 x 39 x 27,5cm - 3 700393 982521

- Réf. 150250002
- Avec porte pleine -
Dimensions : 110 x 46 x 28cm - 3 700393 982538





MACHINE SOUS VIDE AUTOMATIQUE

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. Toutes les machines sont fournies avec 20 sachets de 20 x 30 cm. Elles disposent d'un système d'économie d'énergie. **Pour une mise sous vide optimale, nous préconisons fortement l'utilisation des sachets REBER. Nous ne garantissons pas la qualité de la mise sous vide si des sachets d'autres marques sont utilisés.**



Réf. 150400001

Machine sous vide REBER automatique SALVAPESA PLUS

- 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



Réf. 150400002

Machine sous vide REBER automatique FAMILY DE LUXE

- 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
- Fournie un tuyau d'aspiration pour boîte



Réf. 150400003

Machine sous vide REBER professionnelle INOX 30 cm (non illustrée)

- Couleur : argenté
- Dimensions : 37 x 27 x 11 cm
- Poids : 6,5 kg
- Puissance : 280 W
- Vide : -900 mbar
- Aspiration : 40 lt/min.
- Barre de soudure : 32 cm
- Fournie avec une prise de raccordement tuyau pour récipients.



Réf. 150400004

Machine sous vide REBER professionnelle INOX 40 cm

- Couleur : argenté
- Dimensions : 47 x 27 x 12 cm
- Puissance : 335 W
- Poids : 7,8 kg
- Vide : -900 mbar
- Aspiration : 40 lt/min. Fournie avec une prise de raccordement tuyau pour récipients.
- Barre de soudure : 43 cm



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE

Thermomètre de cuisson électronique pour contrôler la température de la viande, du fromage etc. Pour les aliments chauds ou surgelés. Mémorisation et affichage digital de la température. Approprié aussi pour contrôler la température de l'air conditionné ou de la terre. Il peut être porté à ébullition. Étanche. Il est livré avec pile.

Caractéristiques :

- Étendue d'échelle en Celsius: -50 °C à +200 °C.
- Étendue d'échelle en Fahrenheit: -58 °F à +392 °F.
- Avec mini. et maxi. action.
- Longueur : 20 cm.

Réf. 129027

20 cm





POCHES 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, charcutiers 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 4 h.

Nous conseillons une cuisson à 60 °C pendant 24 heures.

Les sachets triple couche REBER possèdent toutes ces qualités : 2 couches intérieures en polyéthylène indiqué 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.



Réf. 150500015	100 poches gaufrées 15 x 25 cm	8 013152 674205
Réf. 150500020	100 poches gaufrées 20 x 30 cm	8 013152 672300
Réf. 150500025	100 poches gaufrées 25 x 35 cm	8 013152 672416
Réf. 150500030	100 poches gaufrées 30 x 40 cm	8 013152 673505
Réf. 150510020	2 rouleaux 20 x 600 cm	8 013152 672607
Réf. 150510030	2 rouleaux 30 x 600 cm	8 013152 672508
Réf. 150520005	50 poches 40 x 50 cm - 105 microns	8 013152 672591
Réf. 150520006	50 poches 40 x 60 cm - 105 microns	8 013152 672430

NOUVEAU

UKAL

SACS ET ROULEAUX DE MISE SOUS VIDE

Sacs pour machine sous vide. Ils prolongent la durée de conservation des aliments jusqu'à 3 fois. En PA/PE. Epaisseur 105 microns. Fabrication européenne. **Très bon rapport qualité-prix.**

Réf. 150530001	50 sacs 12 x 30 cm	3 831107 706437
Réf. 150530002	50 sacs 12 x 55 cm	3 831107 706451
Réf. 150530003	50 sacs 15 x 25 cm	3 831107 706475
Réf. 150530004	50 sacs 15 x 40 cm	3 831107 706468
Réf. 150530005	50 sacs 18 x 25 cm	3 831107 706444
Réf. 150530006	50 sacs 20 x 30 cm	3 831107 706482
Réf. 150530007	50 sacs 20 x 40 cm	3 831107 706420
Réf. 150530009	50 sacs 25 x 35 cm	3 831107 706796
Réf. 150530010	50 sacs 25 x 40 cm	3 831107 706512
Réf. 150530011	50 sacs 30 x 40 cm	3 831107 706499
Réf. 150530012	50 sacs 30 x 50 cm	3 831107 706505
Réf. 150540001	2 rouleaux 12 x 600 cm	3 831107 728187
Réf. 150540002	2 rouleaux 15 x 600 cm	3 831107 733303
Réf. 150540003	2 rouleaux 20 x 600 cm	3 831107 733204
Réf. 150540004	2 rouleaux 30 x 600 cm	3 831107 733211





GRILLE POUR HACHOIRS À VIANDE



Retrouvez toutes nos grilles de hachoirs : 4,5 mm, 6 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm, en fonction du rendu que vous souhaitez (hachis, saucisses, pâtes). Ces grilles sont en acier, ce qui leur confèrent une coupe nette de la viande. Ces grilles fonctionnent uniquement avec les hachoirs de la marque REBER.

Réf. 9REB4007A/4	Grille 4,5 mm - Hachoir à viande N° 5 REBER	8 013152 050405
Réf. 9REB4007A/8	Grille 8 mm - Hachoir à viande N° 5 REBER	8 013152 050801
Réf. 9REB4007A/10	Grille 10 mm - Hachoir à viande N° 5 REBER	8 013152 051006
Réf. 9REB4007A/12	Grille 12 mm - Hachoir à viande N° 5 REBER	8 013152 051204
Réf. 9REB4312A/4	Grille 4,5 mm - Hachoir à viande N° 12 REBER	8 013152 120412
Réf. 9REB4312A/8	Grille 8 mm - Hachoir à viande N° 12 REBER	8 013152 120818
Réf. 9REB4312A/10	Grille 10 mm - Hachoir à viande N° 12 REBER	8 013152 121013
Réf. 9REB4312A/12	Grille 12 mm - Hachoir à viande N° 12 REBER	8 013152 121211
Réf. 9REB4312A/1	Grille Losange 3 trous - Hachoir à viande N° 12 REBER	8 013152 431211
Réf. 9REB4714A/4	Grille 4,5 mm - Hachoir à viande N° 22 REBER	8 013152 220419
Réf. 9REB4714A/6	Grille 6 mm - Hachoir à viande N° 22 REBER	8 013152 220617
Réf. 9REB4714A/10	Grille 10 mm - Hachoir à viande N° 22 REBER	8 013152 221010
Réf. 9REB4714A/12	Grille 12 mm - Hachoir à viande N° 22 REBER	8 013152 221218
Réf. 9REB4714A/1	Grille Losange 3 trous - Hachoir à viande N° 22 REBER	8 013152 471415
Réf. 9REB4750A/4	Grille 4,5 mm - Hachoir à viande N° 32 REBER	8 013152 320409
Réf. 9REB4750A/6	Grille 6 mm - Hachoir à viande N° 32 REBER	8 013152 320607
Réf. 9REB4750A/8	Grille 8 mm - Hachoir à viande N° 32 REBER	8 013152 320805
Réf. 9REB4750A/12	Grille 12 mm - Hachoir à viande N° 32 REBER	8 013152 321208

COUPEAU TC



Couteaux pour hachoirs à viande.

Réf. 9REB4006A	Couteau TC 5	8 013152 400606
Réf. 9REB4311A	Couteau TC 12	8 013152 120115
Réf. 9REB4712A	Couteau TC 22	8 013152 220112
Réf. 9REB4752A	Couteau TC 32	8 013152 475208



Située dans le petit village italien de Premana, la marque MAGLIO NERO a su se faire une place de choix dans la fabrication artisanale de coutellerie professionnelle depuis plus de 50 ans. Son usine de production, à la pointe de la technologie, conçoit des couteaux en collaboration avec des chefs pour répondre au plus proche de leurs besoins.



NOUVEAU

COUPERET EN INOX



Ce couteau est spécifiquement conçu pour travailler de grosses pièces de viandes difficiles à couper avec un couteau classique. Il sert à fendre ou à couper les os. En acier inoxydable AISI 420 avec une dureté de 52HRC. Il dispose d'un manche ergonomique et robuste pour faciliter le travail de découpe. Garantie 1 an.

Réf. 150310000



Lame : 22 cm
Longueur : 40 cm
Poids : 1,3 kg



Réf. 150310001



Lame : 26 cm
Longueur : 44 cm
Poids 1,3 kg



NOUVEAU

COUPERET INOX À LA FRANÇAISE

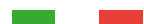


Ce couteau est spécifiquement conçu pour trancher, fendre ou découper de grandes carcasses (viandes, volailles...). En acier inoxydable AISI 420 avec une dureté de 52HRC. Il dispose d'un manche ergonomique et robuste pour faciliter le travail de découpe. Garantie 1 an.

Réf. 150310002



Lame : 24 cm
Longueur : 35 cm
Poids 0,8 kg



NOUVEAU

COUPEAU DE CHEF EN INOX



Ce couteau de chef parfaitement équilibré permet de hacher et couper la viande, le poisson, les fruits et légumes, en bref le couteau à tout faire. En acier inoxydable AISI 420 avec une dureté de 52HRC. Il dispose d'un manche ergonomique et robuste pour faciliter le travail de découpe. Garantie 1 an.

Réf. 150310003



Lame : 28 cm
Longueur : 42 cm
Poids : 1 kg



NOUVEAU

SCIE DE BOUCHER AVEC LAME À VIS



Cette scie de boucher permet de faciliter la découpe de carcasses de viande et des os. Son arceau en acier vous assurera une meilleure stabilité lors de la coupe. Elle dispose d'une lame à vis qui peut facilement être changée. En acier inoxydable AISI 420 avec une dureté de 52HRC. Il dispose d'un manche ergonomique et robuste pour faciliter le travail de découpe. Garantie 1 an.

Réf. 150310004



Lame : 50 cm
Longueur : 64 cm
Poids : 1 kg



Réf. 150310005



Lame seule : 50 cm
Poids : 40 g



NOUVEAU

COUTEAU À DÉOSSER LUX LINE



Fréquemment utilisé en boucherie, le couteau à désosser permet, à l'aide de sa lame fine et courbée, de désosser, dénervier et dégraisser les grosses pièces de boucherie, les gibiers et les volailles. Couteaux professionnels fabriqués avec de l'acier inoxydable X50CrMov15 de Bonpertuis. Surface polie. Il dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail de découpe. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310006



Lame : 13 cm
Longueur : 26 cm
Poids : 90 g



NOUVEAU

COUTEAU À FILET AMERICAIN LUX LINE



Le couteau à filet américain dispose d'une lame fine et recourbée pour facilement découper et désosser les morceaux de viande. Couteau professionnel fabriqué avec de l'acier inoxydable X50CrMov15 de Bonpertuis. Surface polie. Il dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail de découpe. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310007



Lame : 26 cm
Longueur : 38,5 cm
Poids : 150 g



NOUVEAU

COUTEAU DROIT LUX LINE



Ce couteau polyvalent est idéal pour un usage du quotidien pour tailler les légumes, réaliser une garniture, hacher les herbes... il peut également être utilisé pour lever les filets de petits poissons et découper différents morceaux de viandes. Couteau professionnel fabriqué avec de l'acier inoxydable X50CrMov15 de Bonpertuis. Surface polie. Il dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail de découpe. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310008



Lame : 14 cm
Longueur : 26 cm
Poids : 110 g



NOUVEAU

COUTEAU DE CUISINE BORD CANNELÉ LUX LINE



Ce couteau de cuisine avec bord cannelé est polyvalent pour vos tâches de préparation. Sa large lame de 21 cm permet de trancher aisément les aliments les plus durs sans effort. Les bords cannelés empêchent les aliments de coller à la lame permettant de réaliser rapidement les tâches de préparation. Couteau professionnel fabriqué avec de l'acier inoxydable X50CrMov15 de Bonpertuis. Surface polie. Il dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail de découpe. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310009



Lame : 21 cm
Longueur : 33 cm
Poids : 160 g













NOUVEAU

COUTEAU DE CUISINE FRANÇAIS LUX LINE



Le couteau de cuisine français est utilisé pour diverses tâches de découpes : viandes, poissons, fruits et légumes. Sa lame très résistante est plébiscitée par les chefs de cuisine. Un outil de précision qui vous servira pendant des années. Couteau professionnel fabriqué avec de l'acier inoxydable X50CrMov15 de Bonpertuis. Surface polie. Il dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail de découpe. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310010	Lame : 16 cm Longueur : 29 cm Poids : 130 g		
Réf. 150310011	Lame : 18 cm Longueur : 31 cm Poids : 140 g		
Réf. 150310012	Lame : 20 cm Longueur : 33 cm Poids : 160 g		
Réf. 150310013	Lame : 23 cm Longueur : 36 cm Poids : 180 g		
Réf. 150310014	Lame : 26 cm Longueur : 39 cm Poids : 200 g		



NOUVEAU

COUTEAU À PAIN LUX LINE



Le couteau à pain dispose d'une grande lame composée de dents pointues permettant de découper tous les types de pains. Il peut également être utilisé pour découper des fruits et légumes avec une peau dure. Couteau professionnel fabriqué avec de l'acier inoxydable X50CrMov15 de Bonpertuis. Surface polie. Il dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail de découpe. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310015		
Lame : 21 cm Longueur : 33,5 cm Poids : 100 g		





NOUVEAU

COUTEAU À POISSON LUX LINE



Le couteau à poisson est recommandé pour une découpe de qualité des poissons. Sa solide lame de 18 cm offrira une précision lors de la découpe. Couteau professionnel fabriqué avec de l'acier inoxydable X50CrMov15 de Bonpertuis. Surface polie. Il dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail de découpe. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310016		
Lame : 18 cm Longueur : 31 cm Poids : 70 g		



NOUVEAU

FUSIL À AIGUISER



Le fusil à aiguiser professionnel est l'ustensile idéal pour aiguiser facilement et rapidement tous vos couteaux. Il offre une très bonne résistance à l'usure. Son manche est confortable et offre un bon maintien lors de l'opération d'aiguisage. Garantie 1 an.

Réf. 150310017	Lame ronde : 20 cm Longueur : 32,5 cm Poids : 170 g		
Réf. 150310018	Lame ronde : 30 cm Longueur : 44 cm Poids : 360 g		
Réf. 150310019	Lame ovale : 30 cm Longueur : 44 cm Poids : 390 g		



NOUVEAU

FOURCHETTE À VIANDE



La fourchette à viande dispose de longues dents pour maintenir la viande lors de la coupe, elle permet également de tourner et déplacer vos aliments lors de la cuisson. La longueur de ses pointes de 20 cm permet un maintien optimal des aliments. Elle dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail des aliments. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310020



Dents : 20 cm
Longueur : 32 cm
Poids : 170 g



NOUVEAU

CISEAUX POULET INOX



Cette cisaille à volaille en inox est destinée aux professionnels souhaitant effectuer des travaux de découpe de volailles. Avec ses finitions d'une haute qualité, elle offre une coupe nette et précise. Robuste, elle vous permettra de couper aisément les os et cartilages des volailles pour préparer facilement les viandes. Elle dispose d'un manche ergonomique, robuste et raffiné pour faciliter le travail des aliments. Haute adhérence et durabilité. Matériau stérilisable. Garantie 1 an.

Réf. 150310021



Lame : 11 cm
Longueur : 25 cm
Poids : 380 g





UKAL

L'HÉRITAGE D'UNE PASSION

UKAL ÉLEVAGE

Parc économique de la Sauer
2 rue de l'Étang
CS 50244 Eschbach
67892 Niederbronn-les-Bains
France
Tél : +33 3 88 07 40 15
ukalel@ukal.com

SERVICE APRÈS-VENTE

sav@ukal.com
Tél : 03 88 90 73 93

UKAL INTERNATIONAL

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

ALLEMAGNE

HORIZONT ANIMAL CARE

Homberger Weg 4-6
34497 Korbach
Germany
Tel.: +49 (0) 5631/565-100
animalcare@horizont.com
animalcare.horizont.com

UKAL CANADA INC.

7525 rue Pion
J2R 1R8
St Hyacinthe
Québec / Canada
Tél : (450) 796-1414
Fax : (450) 796-1415
Sans frais : 1 800 665 8389
info@ukal.ca

POLOGNE

ROLOS

Ul. Henryka Sienkiewicza 2
Wyszków
PL 07-200
Polska
rolos@horizont.com.pl
Tel.: + 48 29 742 33 39
www.horizont.com.pl

SLOVÉNIE

HORIZONT CLAIR D.O.O. TRGOVSKO PODJETJE D.O.O.

Zbilje 4 H
1215 SL - Medvode
Slovenien
Tel. : +386 (0) 1 3617 606
Fax: +386 (0) 1 3617 607
info@clair.si
www.clair.si

ROYAUME-UNI

HOTLINE ELECTRIC FENCING

2 Roundhead Road
Heathfield Industrial Estate
Newton Abbot
Devon TQ12 6UE
United Kingdom
Tel: +44 (0) 1626 33 11 88
Fax: +44 (0) 1626 33 18 10
sales@hotline-fencing.co.uk
hotline.horizont.com



UKAL.com

