



MACHINES SPÉCIALES POUR L'AGROLIMENTAIRE | 2018 Fr|En

BRETINOV

BRETINOV



MADE IN BRETAGNE



HISTOIRE | HISTORY



L'histoire de Bretinov s'appuie sur la persévérance et le sérieux légendaire des Bretons.

En effet, Pierre Auffret, riche de belles expériences dans l'industrie décide de concevoir, suite à de nombreuses demandes, une machine capable de produire des nems Vietnamiens sans intervention manuelle.

Notre équipe de dessinateurs CAO conçoit et dessine chaque machine en interne avec des outils puissants.

Nos ateliers de soudure, de finition et de montage nous permet de vous assurer la meilleure qualité de fabrication pour chaque composant des machines Bretinov.

Nous installons et réglons les lignes de productions dans vos laboratoires. Votre personnel est formé à nos technologies.

Vous voulez augmenter votre production, faire des économies d'énergie ? Bretinov est là pour vous épauler.

The story of Bretinov is based on the perseverance and legendary seriousness of the Bretons.

Indeed, Pierre Auffret, rich of beautiful experiences in the industry decides to design, following many requests, a machine capable of producing Vietnamese rolls without manual intervention.

Our team of CAD designers designs and draws each machine internally with powerful tools.

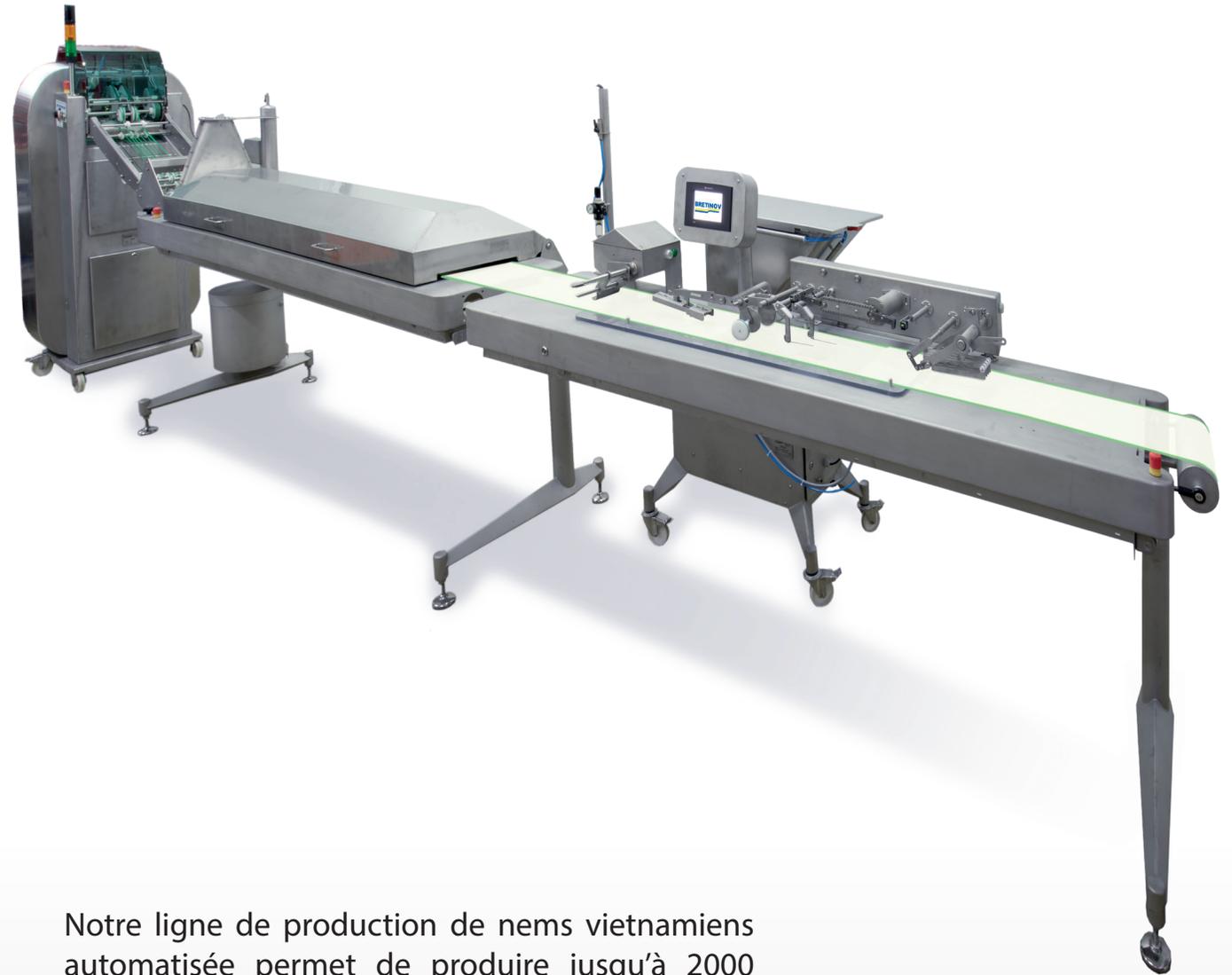
Our welding, finishing and assembly workshops allow us to ensure the best manufacturing quality for each component of Bretinov machines.

We install and regulate production lines in your laboratories. Your staff is trained in our technologies.

Want to increase your production, save energy? Bretinov is here to support you.

NEMS VIETNAMIENS | VIETNAMESE SPRING ROLLS

VIDEO :



Notre ligne de production de nems vietnamiens automatisée permet de produire jusqu'à 2000 nems par heure, dans le plus pur respect de la recette traditionnelle.

Nos systèmes innovants et brevetés rendent cette technologie unique au Monde avec des galettes de riz traditionnelles.

Our Vietnamese automated spring rolls production line can produce up to 2000 rolls per hour, in full respect of the traditional recipe.

Our innovative and patented systems make this technology unique in the world with traditional rice paper sheets.



Descriptif Technique :

- Vitesse/speed : 500 - 3500 unités/heure.
- Alimentation électrique/power : 220 V.
- Puissance électrique/power : 0.6 kW.
- Galette de Riz/Rice papers: Ø180 à Ø300
- Poids Net/weight : 200 kg.

Dépilleur | Unstacker

Situé en début de ligne le dépilleur est entièrement automatisé.

Il permet de dépiler les galettes de riz en toute sécurité, dans une zone confinée et abritée de l'humidité de la pièce.

Un capot transparent permet à l'opérateur de vérifier le bon fonctionnement du dépilleur.

Le chargement des galettes peut être réalisé sans arrêter la production. Une fois chargé, le dépilleur a une autonomie de production d'une heure.

Les galettes sont prises une par une par une ventouse, qui vient les déposer entre 2 courroies pour être transporté jusqu'au ramolisseur.

Located at the beginning of the line, the unstacker is fully automated.

It allows to unstack rice papers safely, in a confined area and sheltered from the humidity of the room.

A transparent cover allows the operator to check the smooth operation of the unstacker.

Loading ice papers can be done without stopping production. Once loaded, the unstacker has a production autonomy of one hour.

The rice papers are taken one by one by a sucker, which comes to put them between 2 belts to be transported to the steamer.



Descriptif Technique :

- Alimentation électrique/power : 380 V.
- Puissance électrique/power : 8 kW.
- Consommation eau/Water : 30L / h
- Nettoyage automatique du tapis / automatic conveyor cleaning
- Poids Net/weight : 250 kg.

Ramolisseur | Steamer

Des buses électriques de pulvérisation permettent un réglage précis du volume d'eau pulvérisé sur chaque galette avant l'entrée dans le ramolisseur.

Ce dernier est équipé de sa propre chaudière pour la production de vapeur sous pression directement sous la galette pour éviter les déperditions de chaleur et ainsi économiser de l'énergie.

La vapeur est récupérée à l'entrée du ramolisseur pour réduire la présence d'humidité dans la salle de production.

Nota : Un simple système d'aspiration supplémentaire peut être nécessaire pour l'évacuation de la vapeur.

Electric spray nozzles allow precise adjustment of the volume of water sprayed on each rice paper before entering the softener.

It is equipped with its own boiler for the production of steam under pressure directly under the rice paper to prevent heat loss and thus save energy.

Steam is collected at the inlet of the steamer to reduce the presence of moisture in the production room.

Note: A simple additional suction system may be required for steam evacuation.



Descriptif Technique :

- Alimentation électrique/power : 220 V
- Alimentation Pneumatique / Air pressure
- Poids Net/weight : 100 kg

Table de pliage | Folding table

La Table de Pliage est le dernier élément de la ligne de production.

La farce est déposée par la tête de dépose sur la galette en sortie de ramolisseur, puis un premier roulage est effectué en automatique avant le pliage et roulage final par un ou deux opérateurs ou par le module de pliage optionnel.

Option :

Le module de Pliage et Roulage permet une automatisation complète de la ligne.

Un système de buses de soufflage permet de venir réaliser un pliage net et précis en évitant tout risque de collage de la galette de riz ramollie. Le nem est ensuite roulé avant d'être évacué vers la friteuse.

The Folding Table is the last element of the production line.

The stuffing is deposited by the depositing head on the ice paper at the exit of the steamer, then a first roll is performed automatically before folding and final rolling by one or two operators or by the optional folding module.

Option:

The Folding and Rolling module allows complete automation of the line.

A system of blowing nozzles makes it possible to come to realize a neat and precise folding avoiding any risk of sticking the softened rice cake.

The nem is then rolled before being evacuated to the fryer.



Descriptif Technique :

- Alimentation électrique/power : 220 V
- Puissance électrique/power : 0.8 kW.
- Alimentation Pneumatique / Air pressured
- Capacité / capacity : 60Kg
- Poids Net / weight : 105 kg

La doseuse permet de stocker 60 Kg de farce pendant la production.

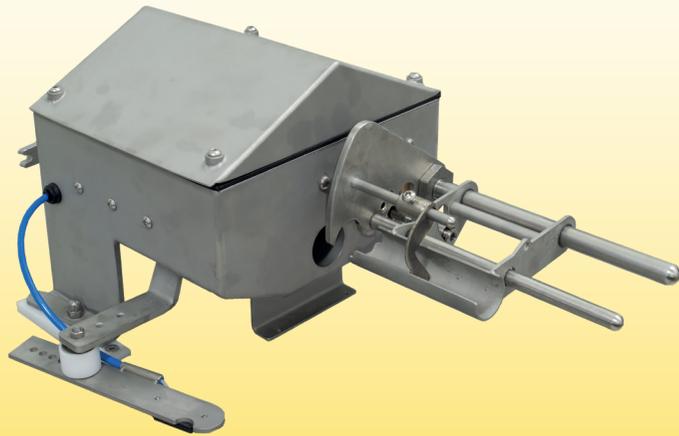
Elle se recharge simplement par le haut de sa cuve, sans arrêt de la ligne de production.

Simple d'utilisation, de démontage et de nettoyage, la doseuse se connecte directement à la tête de dépose, réduisant ainsi les longueurs de tuyaux et les risques d'écrasement et de détérioration de la farce.

The doser can store 60 Kg of stuffing during production.

It is simply recharged by the top of its tank, without stopping the production line.

Easy to use, disassemble and clean, the doser connects directly to the dispensing head, reducing pipe lengths and the risk of crushing and deterioration of stuffing.



Connectée à la doseuse, la tête dépose la farce précisément sur la galette de riz ramollie.

Un système de surpression permet de contrôler précisément le débit de la tête de dépose. Des buses de sortie interchangeable permettent de calibrer le diamètre de la farce.

Descriptif Technique :

- Alimentation électrique/power : 220 V.
- Puissance électrique/power : 0.8 kW.
- Alimentation Pneumatique / air pressured
- Diamètre Farce/filling diameter : 15 - 28mm.
- Longueur Farce/filling length : 50 - 100mm.

Connected to the dosing machine, the head places the stuffing precisely on the softened rice cake.

An overpressure system makes it possible to precisely control the flow rate of the dispensing head. Interchangeable outlet nozzles make it possible to calibrate the diameter of the stuffing.

BEIGNETS DE CREVETTE | BATTERED SHRIMPS

VIDEO :



Notre ligne de production de beignets de crevettes permet d'augmenter votre cadence de production jusqu'à 4000 beignets par heure.

Conçues pour fonctionner avec une patte à beignet traditionnelle, l'enrobeuse et la friteuse respectent la recette ancestrale pour produire des aliments de grande qualité.

Our Battered shrimp production line increases your production rate up to 4000 donuts per hour.

Designed to work with a traditional donut paw, the wrapper and deep fat fryer adhere to the traditional recipe to produce high quality foods.



Descriptif Technique :

Poids du beignet/Fritter weight : 15 gr à 25 gr
Capacité de production/ Capacity : 80-100 Kg /heure
Réserve de pâte / dough capacity : 20 litres
Dimensions (mm) L x l x h : 1500 x 850 x 1 200
Poids de machine/weight : 250 Kg
Alimentation/power : 220V - 5 A, air comprimé/air pressure

La nouvelle enrobeuse automatique C4 est un concentré technologique en matière d'enrobage.

Ce nouveau procédé muni d'un plateau tournant permet une production moyenne de 4000 beignets de crevette/heure avec un seul opérateur.

De plus l'enrobeuse C4 vous assure un enrobage de qualité grâce au double enrobage.

Elle est équipée d'un nouveau système de pompage respectant les qualités intrinsèques de la pâte.

The new C4 automatic wrapper is a technological concentrate in coating.

This new process equipped with a turntable allows an average production of 4000 shrimp donuts / hour with a single operator.

In addition, the C4 wrapper ensures a quality coating thanks to the double coating.

It is equipped with a new pumping system respecting the intrinsic qualities of the dough.

Ligne à Beignets de Crevette



Descriptif Technique :

- Puissance : 24 KW triphasé.
- Volume d'huile : 200 L
- Temps de cuisson : variable de 2 à 4 mn
- Mobilité : déplacement facile de la friteuse.
- Capacité : 3000 à 4000 beignets à l'heure pour des crevettes de calibre de 15 à 25 g.

Friteuse | Fryer

Friteuse à temps de cuisson modulable pour frire les crevettes enrobées.

Cette friteuse a été spécialement conçue pour frire ou pré frire les beignets de crevette.

Le principe d'usage permet de cuire le produit à coeur et de façon homogène.

Compacte elle permet d'économiser de l'huile et d'avoir un processus de fabrication indépendant des friteuses traditionnelles.

Elle s'adapte au débit de l'enrobeuse C4, permettant une sortie plus régulière des produits.

Le module de friture composé de 4 niveaux de tapis est muni d'un élévateur permettant l'accès à tout niveau pour faciliter le nettoyage.

Fryer with adjustable cooking time for frying battered shrimp.

This fryer has been specially designed to fry or pre-fry shrimp fritters.

The principle of use makes it possible to cook the product at heart and in a homogeneous way.

Compact it saves oil and has a manufacturing process independent of traditional fryers.

It adapts to the flow of the C4 wrapper, allowing a more regular exit of the products.

The frying module consists of 4 levels of carpet is equipped with a lift allowing access to any level to facilitate cleaning.

NOTES :



BRETINOV

BRETINOV

Pôle d'activité de KEROUEL
29910 TRÉGUNC
FRANCE

+33 2 98 10 15 99
contact@bretinov.bzh

www.bretinov.bzh