

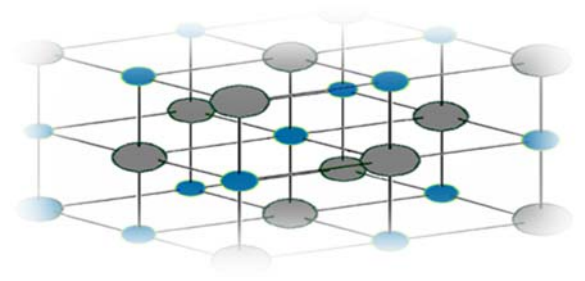
STALE PROCESSING

www.stale.fr



STALE

Food processing



 Notre philosophie est de développer un process en communion parfaite avec notre client, sans être verrouillé dans une réalisation rigide imposée par un constructeur. STALE PROCESSING assemble donc des équipements qui, au départ, sont "standard" et les adapte au process de son client. Sa présence sur tous les salons mondiaux, le choix de ses commettants et son partenariat avec des entreprises sélectionnées en amont et en aval de votre filière en font votre interlocuteur incontournable.

Les photographies des matériels présentés ne sont pas contractuelles.



Our philosophy is to develop a process in perfect communion with our customers without being locked in a rigid realization imposed by a manufacturer.

Thus STALE PROCESSING assembles equipment which at the beginning is "standard" and suits it to his customer's process. Its presence on all world exhibitions, the choice of his suppliers and his partnership with companies selected upstream and downstream from your sector make your interlocutor impossible to circumvent of it.

The pictures presented in this brochure are non-contractual.

SOMMAIRE

Traitement de la viande congelée 1
Frozen meat grinder systems 1

Séparation 2
Separation 2

Fragmentation 2
Fragment operation 2

Mélange 3
Mixing 3

Emulsion 3
Emulsion 3

Embossage 4
Filling 4

Salage / Attendrissage 5, 6, 7
Salting 5, 6, 7

Formage – Enrobage – Panage 8, 9, 10
Forming – coating - crumbing 8, 9, 10

Traitement Thermique 11
Thermal processing 11

Tranchage 12
Slicing 12

Conditionnement 13
Packaging 13

Lavage 14
Washing 14

Appareil bactéricide / Incontournables 15
Bacteria eliminator / Essentials 15

Consommables 16, 17
Consumables 16, 17

Contacts
Contacts

TRAITEMENT DE LA VIANDE CONGELEE / *Frozen meat grinder systems*



GUILLOTINES ● ● ● ● ● ● ● ●

FROZEN MEAT GRINDERS



TYPE TBG

**COUPEUSE DE BLOCS DE
VIANDE CONGELES :
DIMENSION MAXIMALE
DES PRODUITS INTRODUITS
480x250x600 MM.
PRODUCTION THEORIQUE
DE 500 A 3000 KG/H.**

*CUTTING MACHINE FOR
FROZEN MEAT BLOCKS :
MAXIMUM DIMENSION FOR
THE INPUT PRODUCT
480x250x600 MM.
THEORITICAL PRODUCTIONS
FROM 500 TO 3000 KG/H.*

GRIGNOTEUSES ● ● ● ● ● ● ● ●

FROZEN MEAT BREAKERS



TYPE CBC -2 2

**PUISSANCE DE 9,2kw,
PRODUCTION DE 1500 A
2000 KG/H POUR BLOCS DE
DIMENSION MAXIMALE
470x200x600 MM.
TEMPERATURES
COMPRISES ENTRE -5 ET
-15°C.**

*POWER OF 9,2kw,
PRODUCTION FROM 1500 TO
2000 KG/H FOR BLOCKS
470x200x600 MM.
TEMPERATURES BETWEEN -5
AND -18°C.*

SEPARATEURS LIMA :

CAPACITE : DE 200 A 12000 KG/H DE CARCASSES TRAITEES. LARGE ETENDUE DE GAMME :

- Viande dénervée avec dénerveuse de type "DD"
- Viande de haute texture avec désosseuses de type "DS"
- Viande désossée gros grain avec désosseuses de type "D"
- Belle texture de viande fibreuse VSM avec séparatrices de type "S"

MEAT BONES SEPARATORS

LIMA :

CAPACITY : FROM 200 TO 12000 KG/H OF TREATED CARCASSES. LARGE RANGE OF MACHINES :

- Desinewed meat type "DD"
- High textured meat type "DS"
- Ground / coarse deboned meat type "D"
- Nice fibrous meat texture MSM type "S"



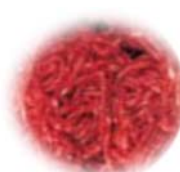
TYPE RM 70 S



TYPE RM 300 S



VSM



VDM

FRAGMENTATION / *Fragment operation*

SELECTION DE HACHOIRS

AUTOMATIQUES : AVEC VIS D'AMENEE PARALLELE OU ANGULAIRE, AVEC DIFFERENTIEL COUTEAUX/HELICE POUR PRODUITS FRAIS DE 130 A 200 MM. EN OPTION, FORMEUSE POUR PORTIONS DE VIANDE HACHEE.

SELECTION OF AUTOMATED MINCERS : WITH PARALLEL OR ANGULAR FEEDING SCREW, WITH DIFFERENTIAL KNIVES/PROPELLER FOR FRESH PRODUCTS FROM 130 TO 200 MM. OPTIONAL: FORMING MACHINE TO MAKE PORTIONS OF MINCED MEAT.

HACHOIRS

MINCERS



TYPE PA 200 avec Bac Europe.



MELANGE / *Mixing*

MELANGEURS • • • • •

MIXERS



BRAS EN « Z »
ARM IN « Z »



BRAS PALETTES
ARM IN « PALETS »

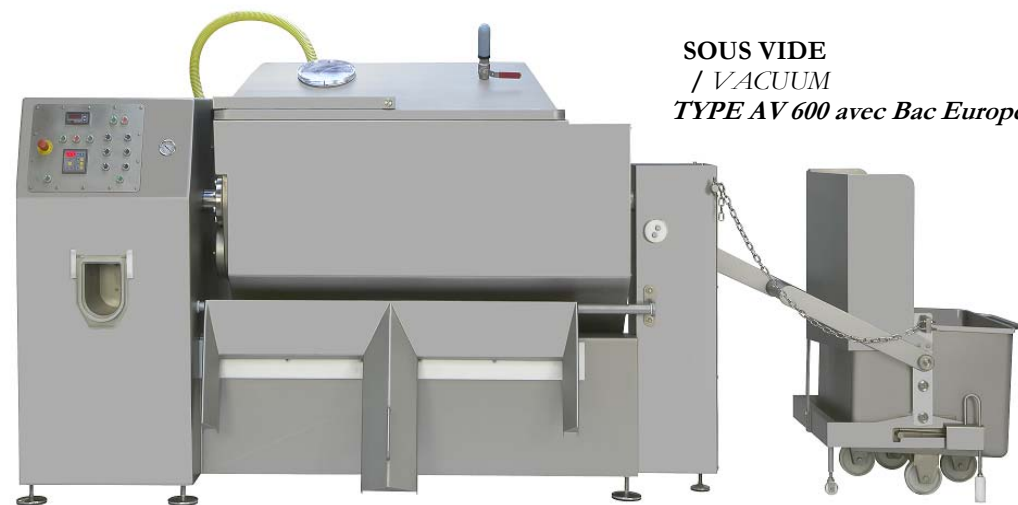


ATMOSPHERIQUE
/ OPEN
TYPE A 80

MELANGEURS
ATMOSPHERIQUES OU
SOUS VIDE :
A BRAS EN 'Z', EN 'T', OU
A PALETTES,
DECHARGEMENT
FRONTAL, PAR LE DESSOUS
OU LATERAL, DE 80 LITRES
A 6800 LITRES.

OPEN OR VACUUM MIXERS:
AT 'Z' SHAPE ARM, SCREW,
PADDLES OR ARM, FRONT
UNLOADER, UNDERNEATH OR
SIDE, FROM 80 LITERS TO 6800
LITERS.

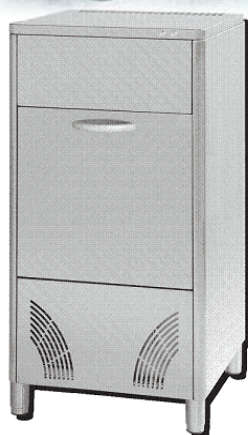
SOUS VIDE
/ VACUUM
TYPE AV 600 avec Bac Europe



EMULSION / *Emulsion*

MACHINES A GLACE • • • • •

ICE MACHINES



TYPE SA 85 S



TYPE SA 3100 S



PRODUCTION DE 85 KG A
12000 KG/24 HEURES.
REFROIDISSEMENT A AIR
OU A EAU. GLACE ECAILLE
FINE ET SECHE,
TEMPERATURE -7°C.

PRODUCTION OF 85 KG TO
12000 KG /DAY.
COOLING BY AIR OR BY
WATER. FLAKE FROZEN ICE
THIN AND DRY,
TEMPERATURE -7°C.

..... CUTTERS

CUTTERS

**SELECTION DE CUTTERS
DE 20 A 325 LITRES AVEC
VITESSE VARIABLE, VIDE
CUVE, CHARGEUR,
COUVERCLE ANTI-BRUIT.**

**SELECTION OF CUTTERS
FROM 20 TO 325 LITERS WITH
VARIABLE SPEED, EMPTYING
TANK, LOADER, NOISE
REDUCTION LID.**



TYPE C 75



TYPE C 325



EMBOSSAGE / *Filling*

..... POUSSOIRS

VACUUM FILLERS

**POUSSOIRS CONTINU SOUS
VIDE ENTIEREMENT
ELECTRONIQUES POUR
L'EMBOSSAGE DE TOUS
LES PRODUITS CHAUDS OU
FROIDS, LIQUIDES OU
DENSES.**

**CONTINUOUS VACUUM
FILLERS COMPLETELY
ELECTRIC AND ELECTRONIC
FOR FILLING OF ALL HOT AND
COLD PRODUCTS, LIQUID OR
DENSE.**



*TYPE SVF 800 PT avec
main automatique.*

**AVEC ELEVATEUR
HYDRAULIQUE**

WITH HYDRAULIC LIFT



*TYPE SVF 500 PT
Avec main automatique*

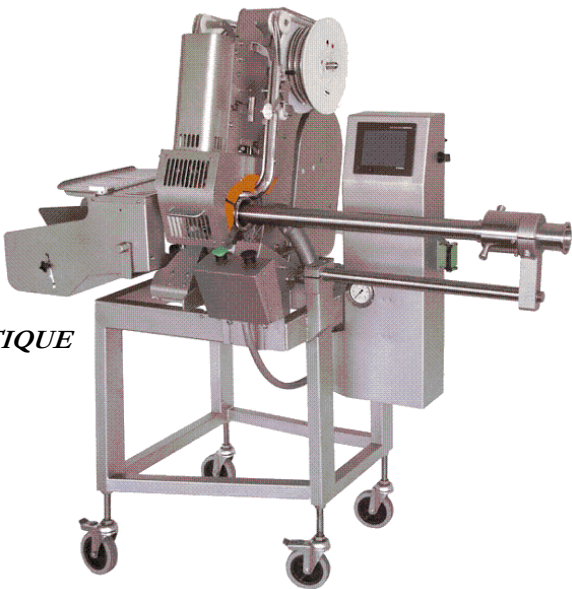


CLIPPEUSES ● ● ● ● ● ●

CLIPPERS



MANUELLE
TYPE S3



AUTOMATIQUE
TYPE K4L

**MACHINES A CLIPPER,
POUR TOUS BOYAUX :
SYNTHETIQUES,
CELLULOSIQUES,
COLLAGENES, NATURELS.**

*CLIPPING MACHINES, FOR
ALL CASINGS :
SYNTHETIC, CELLULOSE,
COLLAGEN, NATURAL.*

SALAGE-ATTENDRISSAGE/

Salting-Tenderizing

INJECTEUSES ● ● ● ● ● ●

INJECTORS



TYPE IS 300

**INJECTEUSES
POLYVALENTES POUR
SALER TOUS PRODUITS
AVEC OU SANS OS :
VIANDES - VOLAILLES -
POISSONS DE 15 AIGUILLES
A 500 AIGUILLES - DE 1 A 4
TETES D'INJECTION ET/OU
DE SABRAGE.
LARGEURS DE PASSAGE :
300 / 400 / 600 / 800MM**

*VERSATILE INJECTORS FOR
CURING ALL PRODUCTS WITH
OR WITHOUT BONES : MEAT -
POULTRY - FISH FROM 15
NEEDLES TO 500 NEEDLES -
FROM 1 TO 4 HEADS FOR
INJECTION AND/OR
TENDERIZING.
WORKING WIDTH :
300 / 400 / 600 / 800 MM*



TYPE IS 800

• • • • • ATTENDRISSEURS

TENDERIZING MACHINES

ATTENDRISSEURS

MANUELS, DE TABLE OU SUR PIED, SEMI-AUTOMATIQUES OU AUTOMATIQUES.

LES LAMES DE 2 OU 3MM SONT CONCUES POUR NE PAS DECHIQUETER OU ARRACHER LES FIBRES DE LA VIANDE.

TROIS DEGRES D'ATTENDRISSAGE POSSIBLES SUR LA MACHINE AUTOMATIQUE. (PAS D'AVANCE : 80, 40 ET 20mm)

MANUAL, SEMI-AUTOMATIC OR AUTOMATIC TENDERIZING MACHINES. BLADES ARE SPECIALLY MADE NOT TO SHRED MEAT FIBERS. THREE TENDERIZING DEGREES AVAILABLE ON AUTOMATIC MACHINE.



Modèle manuel 544 lames
Manual model 544 blades



Modèle semi-automatique
540 lames / Half automatic model
540 blades



Modèle automatique
784 lames / Automatic model 784
blades

• • • • • MALAXEURS

TUMBLERS

MALAXEURS

POLYVALENTS POUR PRODUITS AVEC OU SANS OS, VIANDES, VOLAILLES. IDEAL POUR LE TRANSFERT D'AROMES ET DE MARINADES DE 20 LITRES A 10 000 LITRES.

VERSATILE TUMBLERS FOR PRODUCTS WITH OR WITHOUT BONES, MEAT, POULTRY. IDEAL FOR ADDING AROMAS AND MARINATING FROM 20 LITERS TO 10000 LITERS.



TYPE HS8



TYPE MAGNUM



ACCESSOIRES ● ● ● ● ●

ACCESSORIES

**MOBILISATEUR DE
PROTEINES /
PROTEINE
MOBILIZERS
TYPE MPM 61**



**FILTRE A SAUMURE /
BRINE FILTER
TYPE LFS**

**ACTIVATEURS DE
PROTEINES / PROTEINES
ACTIVATORS
TYPES A130 / A160**



**PREPARATEUR A
SAUMURE / BRINE
PREPARATION UNITS
TYPE CLB 800**

**COMPLEMENTS
INDISPENSABLES POUR
OPTIMISER LES
PRODUCTIONS, POUR
PREPARER LES SAUMURES
ET POUR FILTER :**

- **ACTIVATEURS DE
PROTEINES POUR
HACHOIRS DE 130 A
200MM**
- **PREPARATEURS A
SAUMURE DE 400 A
2000 LITRES.**
- **MOBILISATEURS DE
PROTEINES 35, 41 ET
61CM**
- **FILTRE A SAUMURE
DE 200 A 400 LITRES**

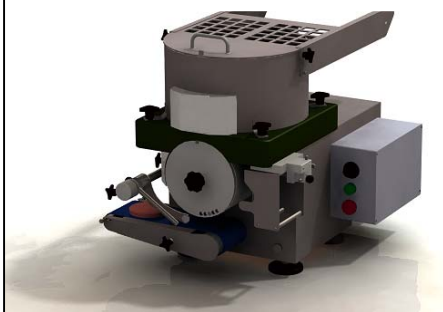
**THE MUST HAVE
ACCESSORIES TO OPTIMIZE
PRODUCTS TO PREPARE
BRINES AND TO FILTER:**

- **PROTEINE
ACTIVATORS FOR
MINCERS FROM 130
TO 200MM**
- **BRINE
PREPARATION
UNITS FROM 400 TO
2000 LITERS.**
- **PROTEINE
MOBILIZERS 35, 41
AND 61 CM.**
- **BRINE FILTER FROM
200 to 400L**

FORMAGE – ENROBAGE – PANAGE / *Forming - Coating - Crumbing*

**FORMEUSES DISPONIBLES
SOUS PLUSIEURS MODELES
SELON RENDEMENT ET
USAGE ENVISAGES. DE
NOMBREUSES OPTIONS
POSSIBLES. CAPACITE DE
1200 A 4000 PIECES/H POUR
MOULE 01 EMPREINTE –
POSSIBILITE JUSQU'A 03
EMPREINTES PAR MOULE.**

*FORMING MACHINE SEVERAL
TYPES AVAILABLE REGARDING
THE USE AND THE
PRODUCTION WISHED. MANY
POSSIBLE OPTIONS. CAPACITY
FROM 1200 TO 4000 PIECES/H
FOR A 01 SHAPE MOULD –
POSSIBILITY UNTIL 03 SHAPES
ON A MOULD.*



Type S22R



● ● ● ● ● FORMEUSES

FORMING MACHINES



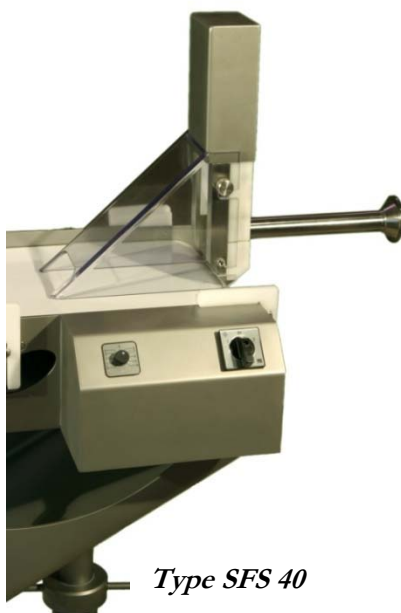
Type S40X

● ● ● ● ● MACHINE A CROQUETTE

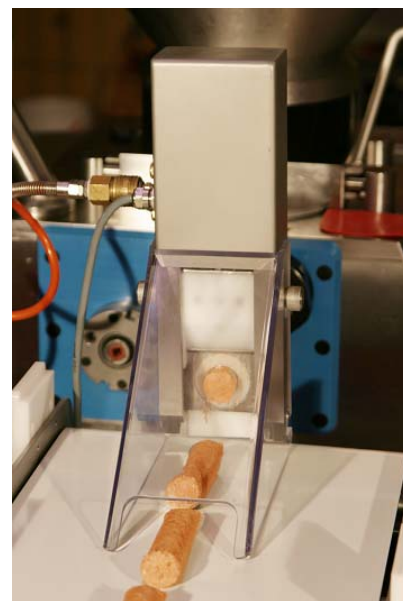
CROQUETTES FORMING MACHINE

**PRODUCTION THEORIQUE:
250 PORTIONS / MINUTE
S'ADAPTE A LA SORTIE DU
POUSOIR POUR FORMER
DES CROQUETTES DE
FORME RONDE OU
RECTANGULAIRE OU DES
BUCHETTES SANS BOYAU.
DIAMETRE DES
CROQUETTES : 8 A 50MM.**

*THEORATICAL PRODUCTION:
250 PORTIONS / MINUTE.
CONNECTED TO FILLER'S
OUTPUT TO FORM ROUND OR
RECTANGULAR CROQUETTES
OR HALF ROUND STICKS
WITHOUT CASING: 8 TO 50MM.*



Type SFS 40



ENROBEUSES●●●●●●●●

COATING MACHINES



Type S4ROBE

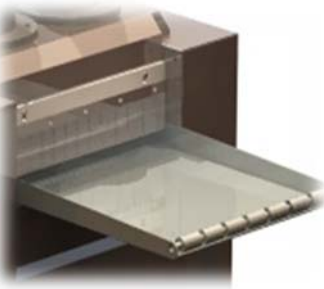


PRODUCTION THEORIQUE:
JUSQU'A 900 KG/H.
VITESSE DE CIRCULATION
DU PRODUIT D'ENROBAGE
REGLABLE.
LARGEUR DU TAPIS : DE 200
A 600 MM.
RESERVOIR D'ENROBANT
DE 12 A 36 L.

THEORETICAL PRODUCTION:
UNTIL 900 KG/H.
VARIABLE CIRCULATING
SPEED OF COATING
PRODUCT.
CONVEYOR BELT WIDTH
FROM 200 TO 600 MM.
COATING TANK FROM 12 L TO
36 L.

PANEUSES●●●●●●●●

CRUMBING MACHINES



Type S4CRUMB



PRODUCTION THEORIQUE:
JUSQU'A 900 KG/H..
CAPACITE DE TREMBIE DE 30
A 90 LITRES.
LARGEUR DU TAPIS DE 200
A 600 MM.

THEORETICAL PRODUCTION
UNTIL 900 KG/H.
TANK CAPACITY FROM 30 TO
90 LITERS.
CONVEYOR BELT WIDTH
FROM 200 TO 600 MM.



TROIS TECHNOLOGIES DIFFERENTES :
THREE DIFFERENT TECHNOLOGIES

**FORMEUSE A BOULETTES
PAR TAPIS ROTATIF.
PRODUCTION THEORIQUE :
JUSQU'A 2200 BOULETTES
/HEURE.
LARGEUR DU TAPIS : DE 200 A
600MM.
TAPIS EN LIAISON AVEC UNE
FORMEUSE AUTONOME
(PORTIONNEUSE) POUR
FORMER DES BOULETTES
« RONDES ».**

**BALLS FORMING MACHINE
BY ROTARY CONVEYOR.
THEORATICAL PRODUCTION:
UP TO 2200 BALLS/HOUR.
CONVEYOR BELT WIDTH: FROM
200 UP TO 600MM
CONVEYOR CONNECTED WITH
STAND-ALONE FORMING
MACHINE (PORTIONER)**

**PRODUCTION THEORIQUE :
JUSQU'A 7200
BOULETTES/HEURE.
DIAMETRE DES BOULETTES :
10 A 95MM.
S'ADAPTE A LA SORTIE DU
POUSOIR POUR FORMER DES
BOULETTES DE POIDS
CONSTANT.
THEORATICAL PRODUCTION: UP
TO 7200 BALLS/HOUR. BALLS
DIAMETER: 10 TO 95MM. CAN BE
CONNECTED TO FILLER'S
OUTPUT TO FORM BALLS WITH
CONSTANT WEIGHT.**

**PRODUCTION THEORIQUE :
JUSQUE 3600 PORTIONS /
HEURE.
RACCORDEE
MECANIQUEMENT AU
POUSOIR, ELLE PERMET DE
PRODUIRE DES BOULETTES
DE VIANDE OU AUTRE
PRODUITS FACON
« BOUCHERE », DE 10 A 37,5
MM. POSSIBILITE DE
L'EQUIPER D'UNE SORTIE
POUR CROQUETTES.**

**THEORATICAL PRODUCTION: UP
TO 3600PORTIONS / HOUR.
CONNECTED TO FILLER, IT
PRODUCES ROUND FORMS OF
MEAT OR OTHER PRODUCTS
FROM 10 TO 37,5MM.
CAN BE EQUIPED WITH AN
OUTPUT FOR CROQUETTES.**

1/ PAR TAPIS ROTATIF
BY ROTARY CONVEYOR



Type S2BALL



2/ PAR DIAPHRAGME
BY DIAPHRAGM



Type SRF 25

3/ PAR MATRICE
BY DRUMS



Type S1500N



TRAITEMENT THERMIQUE / *Thermic*

Treatment

CELLULES • • • • •

CHAMBERS



MICRO



Ensemble de cellules TYPE M 2001



**LES CELLULES SONT
DITES UNIVERSELLES
PARCE QU'ELLES SONT
CONÇUES POUR :
L'ETUVAGE – LE SECHAGE
– LE FUMAGE – LA
CUISSON.**

**NOUVEAUTE :
LE REFROIDISSEMENT EN
LIGNE APRES LA CUISSON !**

CHAMBERS ARE SAID TO BE
UNIVERSAL BECAUSE THEY
ARE DESIGNED FOR
REDDENING – DRYING –
SMOKING – COOKING.

**NEW :
COOLING PROCESS IN LINE
AFTER COOKING !**

Permettent de réaliser le
traitement thermique
automatique des produits de
charcuterie c'est à dire le
rougissement, le séchage, le
fumage, et la cuisson sans
aucune manipulation.

*Allow to carry out automatic heat
treatment of the prepared meat
products, i.e. reddening, drying,
smoking and cooking without any
handling*

**TOUTES ENERGIES: GAZ,
ELECTRICITE, VAPEUR.
-AUTOMATE DE
PROGRAMMATION
-DE 200 A 1200 LITRES**

ALL TYPES: GAS, ELECTRIC,
STEAM.
-MICRO PROGRAMMING
-FROM 200 TO 1200 LITERS

MARMITES • • • • •

BOILING KETTLES



TYPE VVM 1000

*Modèle avec sonde de
température à cœur –
robinet de vidange en
façade*

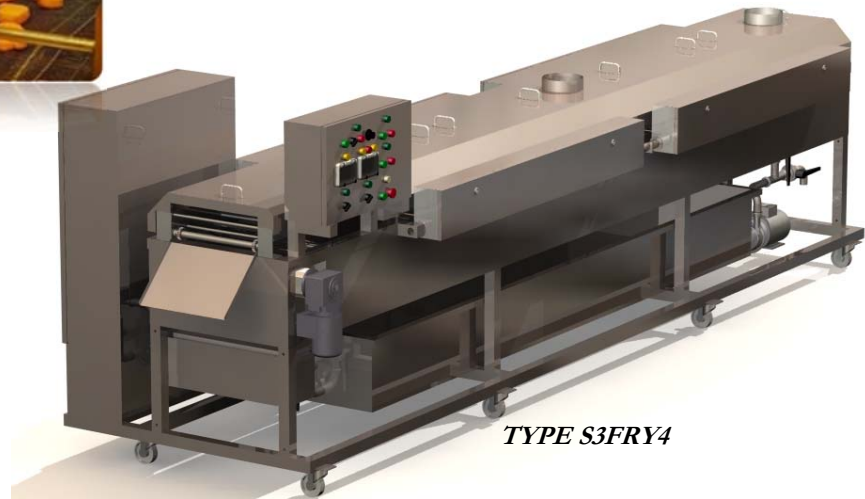
*Model with heart
temperature sensor – Outlet
tap in the front*

FRITEUSES

FRYING MACHINES

**PERMET DE FRIRE,
BLANCHIR OU DORER DES
PRODUITS ALIMENTAIRES.
LONGEUR DU TAPIS : 5 M
POUR 3,5 M IMMERGES
DANS LE BAIN D'HUILE.
VITESSE VARIABLE.**

**ABLE TO FRY, GO PALE OR
GILD FOOD PRODUCTS.
LENGTH OF THE CONVEYOR :
5 M FOR 3,5 M IMMERSED IN
THE OIL BATH.
VARIABLE SPEED.**



TYPE S3FRY4

TRANCHAGE / Slicing

TRANCHEUSE

SLICING MACHINES

**PERMET DE COUPER,
TRANCHER : VIANDE SANS
OS, POISSON, VOLAILLE,
FRUITS, LEGUMES.
PRODUCTION THEORIQUE :
DE 500 A 1500 KG/H.
EPAISSEUR DE COUPE
DIFFERENTES.
CONTENANCE DE TREMIE :
1,5 KG MAXI.**

**CAN CUT, SLICE : MEAT
WITHOUT BONES, FISH,
POULTRY, AND VEGETABLES.
THEORICAL PRODUCTION :
FROM 500 TO 1500 KG/H.
DIFFERENT THICKNESSES OF
CUTTING.
TANK CAPACITY : 1, 5 KG
MAXIMUM.**



TYPE S 19 F

Modèle sur table
Model on table.



MACHINES A CLOCHE

VACUUM PACKAGING MACHINES



TYPE S 2-85 P



TYPE S 2-85 P OU /or S 2-95 P
**COUVERCLE AUTOMATIQUE /
automatic lid**



TYPE S 80 P



TYPE S 52 P



MACHINES VERTICALES / Vertical machines :



TYPE RV 800 S



Poste de conditionnement
sous vide vertical

Autotrempeur (Bac de rétractation) / Dip tank :



TYPE DT 100



AVANT APRES



MACHINES SIMPLES ET DOUBLES CLOCHES

Progr. SUR-MESURE :

- ✓ VIANDE ROUGE
- ✓ LIQUIDE
- ✓ MARINADE

NOUVEAUTE : LUTTEZ CONTRE LES TMS

GRACE A NOS MACHINES A MOUVEMENT AUTOMATIQUE DU COUVERCLE !

Simple and double lid for vacuum packaging machines

Progr. On-Request :

- ✓ Red meat
- ✓ Liquid
- ✓ Marinated products

NEW : FIGHT AGAINST MSD

Thanks to our machines with automatic movement of lid !

Ligne spéciale sous vide pour produits moulés, jambon, etc.../

Special vacuum line for molded products, ham, etc...

Installation d'emballage avec rétraction composée de :

- machine à double cloche
- bande transporteuse
- autotrempeur
- poste d'égouttage

Packaging installation with retraction composed of :

- double vacuum chamber machine
- conveyor belt
- dip tank
- draining station

Capacités de pompe de 4 à 300m3/H

Vacuum pump capacity from 4 to 300 m3/H

**CONDITIONNER EN
BARQUETTE PLASTIQUE,
TOUTES FORMES, SOUS
VIDE AVEC GAZ
PROTECTEUR : VIANDE,
POISSON, FROMAGE, ETC...
AFIN D'OBTENIR UNE
MEILLEURE
CONSERVATION DU
PRODUIT. OPTION SKIN.**

*ABLE TO PACKAGE IN
PLASTIC BOXES, ALL FORMS,
VACUUM WITH PROTECTING
GAS : MEAT, FISH, CHEESE,
ETC...
IN ORDER TO OBTAIN A
BETTER PRESERVING OF THE
PRODUCT. SKIN OPTION.*

**MACHINES A LAVER TOUS
CONTENANTS, TOUTES
MATIERES, TOUTES
SALISSURES EN IAA.
MACHINES A LAVER LES
BACS EUROPE A L'UNITE
OU EN CONTINU.
MACHINES A LAVER LES
CHARIOTS DE CUISSON OU
DE FUMOIR.**

*WASHING MACHINES ALL
CONTAINERS, ALL MATERIALS,
DIRTY in AFL.
EUROPEAN WAGONS
WASHING MACHINES BY ONE
OR CONTINUOUS.
COOKING OR SMOKING
TROLLEYS WASHING
MACHINES.*

*Fonction Skin disponible /
Skin application available*

● ● ● ● ● ● ● OPERCULEUSES

TRAY SEALING MACHINES



TYPE SPERSEUS



TYPE SOLYMP



*Option dosage
Dosing option*

LAVAGE / *Washing*



*MACHINE A LAVER LES
BACS EUROPE /
WASHING MACHINE FOR
EUROPEAN WAGONS
TYPE 130 CK*

*TUNNEL
TYPE 340 M*



APPAREIL BACTERICIDE / *Bacteria* *eliminator*

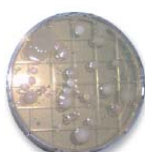
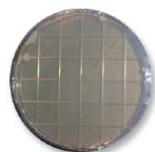
'INDISPENSABLE'



AVEC BAXX
WITH

SANS BAXX
WITHOUT

STALE BAXX TM



Echantillon prélevé en laboratoire
Sample from laboratory

Stérilisation efficace jusqu'à 400 m³ par unité
Sterilization efficient until 400 m³ per unit

INCONTOURNABLES / *Essentials*



SYSTEME POUR L'ELIMINATION DES BACTERIES

Procédé efficace de stérilisation, élimine les bactéries de l'air et de surface. Ne requiert pas de composés toxiques ni d'énergie à haute radiation - garanti sur une période de 02 ans pour une utilisation en continu 24/24h

BACTERIA ELIMINATOR

Air and surface bacteria elimination.. Does not require any toxic compounds or harmful high energy - comes with a full two years guarantee based on a non stop 24 hour operation.

CHARIOTS POLYVALENTS POUR CELLULES TOUTES DIMENSIONS

*VERSATILE TROLLEYS FOR
CHAMBERS ALL DIMENSIONS*

CROCHETS A POITRINE

BACON HOOKS

CHARIOTS STANDARD EUROPEEN 210 L

*EUROPEAN STANDARD
WAGONS 210 L*

BATONS ALUMINIUM PROFILES ETOILES TOUTES DIMENSIONS

*ALUMINIUM STICKS STAR
SHAPED ALL DIMENSIONS*

BOYAUX/SACS SOUS VIDE / CLIPS ALUMINIUM

CASING / VACUUM BAGS / ALUMINIUM CLIPS

**PLUS DE 500 DIFFERENTS
TYPES DE CLIPS.
TOUTE UNE GAMME DE
BOYAUX PLASTIQUES POUR
LA FABRICATION DE
PRODUITS BOUCHERS ET
CHARCUTIERS.
SACS SOUS VIDE
RETRACTABLES POUR
SAUCISSERIE ET PRODUITS
AVEC OS ET EN BARQUETTE.
MORE THAN 500 TYPES OF
DIFFERENT CLIPS. A WIDE
RANGE OF PLASTIC CASING.
RETRACTABLE VACUUM BAGS
FOR SAUSAGES AND
PRODUCTS WITH OS AND IN
SEALED TRAYS.**

Clips Rouleaux / Bobines

Clips on Reel



Clips en barrette / stick

Clips on stick



Boyaux plastiques /

Plastic casing

*Sacs sous vide /
vacuum bags*



BARQUETTES

**OPERCULABLES
STANDARD OU BARRIERE
EVOH**

*SEALED TRAYS STANDARD OR
WITH EVOH BARRIER*

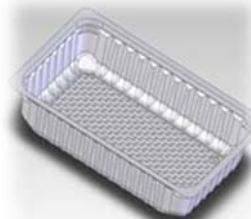
BOBINES DE FILM

**DIFFERENTES PROPRIETES,
(EVOH, ANTI-BUEE,
PELABLE...)**

*STRETCH FILM REEL,
DIFFERENT PROPERTIES,
(EVOH, ANTI-FOG,
PEELABLE...)*

BARQUETTES & FILMS

SEALED TRAY & FILMS



●●●●●●● PLAQUES (GRILLES) ET COUTEAUX POUR HACHOIRS ET CUTTERS

PLATES AND KNIVES FOR MINCERS AND CUTTERS



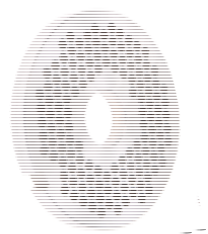
Couteaux pour cutter / Knives for cutters



Plaques(Grilles) pour hachoirs / Plates for mincers

●●●●●●● PRESTATION : AFFÛTAGE DES PLAQUES (GRILLES) ET COUTEAUX POUR HACHOIRS ET CUTTERS

SERVICE : MINCERS AND CUTTERS PLATE AND KNIVES SHARPENING.



●●●●●●● AIGUILLES & SABREURS TOUTES MARQUES

NEEDLES & STEAKER KNIVES TOOLS ALL BRANDS



Sabreurs / Steaker knives tools



Aiguilles-sabreurs / Needles-steaker knives tools



Aiguilles / Needles

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER, AFIN DE BENEFICIER DE NOS NOUVEAUX TARIFS AVANTAGEUX !
DO NOT HESITATE TO CONTACT US, TO BENEFIT FROM OUR NEW ATTRACTIVE PRICE LIST!

TOUS LES MODELES DE PLAQUES(GRILLES) ET COUTEAUX POUR HACHOIRS ET CUTTERS SONT DISPONIBLES.

ALL TYPES OF PLATES AND KNIVES FOR MINCERS AND CUTTERS ARE AVAILABLE.

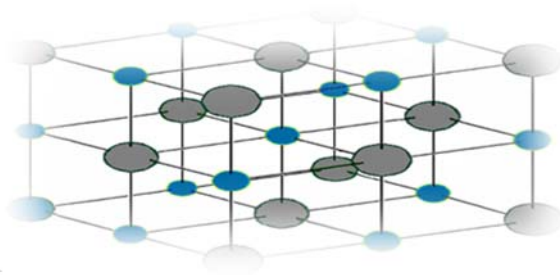
AFFÛTAGE DE TOUS TYPES DE PLAQUES(GRILLES) ET COUTEAUX POUR HACHOIR ET CUTTERS. COTATION SUR SIMPLE DEMANDE, N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER. SHARPENING POSSIBLE FOR ALL TYPES OF PLATES AND KNIVES. DO NOT HESITATE TO CONTACT US.

TOUS TYPES D'AIGUILLES, SABREURS , ET AIGUILLES-SABREURS SONT DISPONIBLES. (AIGUILLE /SABREUR SIMPLE, DOUBLE...) DIFFERENTS DIAMETRES, PERFORATIONS ET SYSTEMES DE FIXATION POSSIBLES.

ALL TYPES OF NEEDLES, STEAKER KNIVES TOOLS AND NEEDLES-STEAKER KNIVES TOOLS ARE AVAILABLE. (SIMPLE, DOUBLE NEEDLES/STEAKER KNIVES TOOLS...) DIFFERENT DIAMETRE AND PERFORATION AVAILABLE, AS WELL AS DIFFERENT FIXING TYPE.

STALE

Food processing



CONTACTS

STALE PROCESSING

331 RUE PIERRE ET MARIE CURIE

54710 LUDRES - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 83 26 38 26 – Fax. : +33 (0)3 83 25 83 28

stale@stale.fr

FRANCE / DOM-TOM

OUEST

L. BECANNE
06 13 50 90 47

l.becanne@stale.fr

NORD – EST FRANCHE COMTE

M. ANTY
06 03 86 87 65

m.anty@stale.fr

RHONE - DOM-TOM - CORSE

L. BECANNE
06 13 50 90 47

l.becanne@stale.fr

BOURGOGNE RHONE - AIN ALPES PACA

C. AUJAS
06 81 73 53 96

c.aujas@stale.fr

CENTRE

L. BECANNE
06 13 50 90 47

l.becanne@stale.fr

EXPORT

BELGIQUE – LUXEMBOURG

M. ANTY
+33(0)6 03 86 87 65

m.anty@stale.fr

MAROC - ALGERIE

L. BECANNE
+33(0)6 13 50 90 47

l.becanne@stale.fr

TUNISIE – AFRIQUE DE L'OUEST / CENTRALE

M. ANTY
+33(0)6 03 86 87 65

m.anty@stale.fr

OCEAN INDIEN

L. BECANNE
+33(0)6 13 50 90 47

l.becanne@stale.fr

ASSISTANCE COMMERCIALE : C. MICHELOT +33 (0)4 78 19 38 21 / +33 (0)6 95 11 64 53 / c.michelot@stale.fr

ASSISTANCE TECHNIQUE : J.P. BARTHELEMY +33 (0)3 83 26 58 12 / +33 (0)6 85 17 26 27 / jp.barthelemy@stale.fr

et F. MAGNIEN +33 (0)3 83 26 58 13 / +33 (0)6 75 18 91 22 / f.magnien@stale.fr

ASSISTANCE ADMINISTRATIVE : K. CARDOT +33 (0)3 83 26 58 11 / k.cardot@stale.fr

PIECES DETACHEES : S. PINAZZA +33 (0)3 83 26 58 10 / s.pinazza@stale.fr

COMPTABILITE : S. MICHAUD +33 (0)4 78 19 39 25 / comptabilite@stale.fr

DEVELOPPEMENT AFRIQUE : M. ANTY +33 (0)3 83 26 58 16 / +33 (0)6 03 86 87 65 / m.anty@stale.fr