

Éplucheuses d'asperges



L'asperge épluchée : l'innovation qui booste vos ventes !



Habitudes culinaires : vers plus de praticité

Les consommateurs passent aujourd'hui **40 minutes de moins en cuisine** qu'il y a 20 ans, privilégiant des produits pratiques et rapides à préparer. Les changements de rythme de vie poussent à intégrer des aliments préparés, minimisant le temps de préparation.

 40 minutes en cuisine



Quand l'Allemagne se régale d'asperges

Les Allemands consomment environ 1,6 kg d'asperges par an, un **contraste saisissant** avec les 500 g par personne en France... Dès les premiers beaux jours, dans les rayons fruits et légumes allemands, les asperges sont mises à l'honneur grâce à une éplucheuse.

 3 fois moins de consommation par personne en France



L'éplucheuse : un incontournable allemand


Aujourd'hui, une grande partie des **asperges** vendues en Allemagne sont **déjà épluchées**, prêtes à cuire.

2  plus d'asperges consommées en 20 ans en Allemagne



Les asperges épluchées boostent les ventes

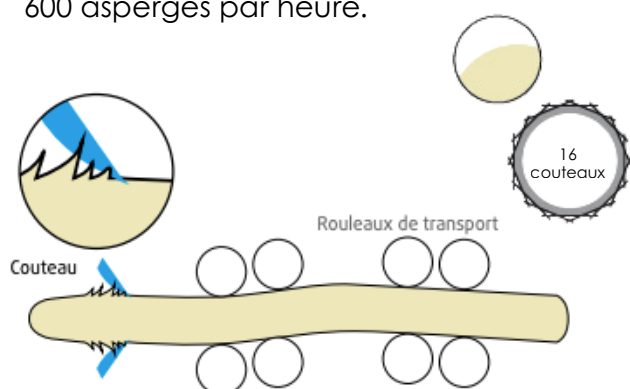
De la Belgique à l'Allemagne, en passant par les Pays-Bas, proposer des asperges épluchées permet d'**augmenter les ventes de 30 à 50 %**. Comme l'indique Ben Paepen, producteur belge : "Je vends aujourd'hui plus d'asperges épluchées que non épluchées".

30 à 50 % de ventes en 

Les atouts des éplucheuses Tenrit

Rapidité et résultat d'épluchage parfait

Les éplucheuses Tenrit garantissent un épluchage parfait grâce à l'agencement optimisé de leurs couteaux et à leurs rouleaux de transport équipés d'une mousse protectrice. Cette conception permet de traiter différents calibres sans endommager les asperges, tout en assurant une grande rapidité d'épluchage, pouvant atteindre jusqu'à 3 600 asperges par heure.



- 40 rouleaux de transport suspendus en oscillation assurent la sécurité du processus et la meilleure adaptation à chaque forme d'asperge
- 8 rouleaux de transport transportent l'asperge d'une station d'épluchage à la suivante - sans rotation et sans rupture
- Après l'épluchage, l'asperge glisse doucement dans l'évier ou dans le plateau sec
- La faible distance entre les paires de rouleaux de transport assure les meilleurs résultats d'épluchage pour les asperges courtes à partir de 100 mm de longueur
- Diamètre de 8 à 45 mm épluchable en continu
- 16 couteaux d'épluchage en acier inoxydable trempé assurent un résultat d'épluchage propre et une longue durée de vie
- Rouleaux de transport et couteaux d'épluchage rapidement remplaçables
- Des jets d'eau évacuent les épluchures des couteaux en continu



Facilité d'utilisation et de nettoyage

Les machines Tenrit sont conçues avec des fonctionnalités pensées pour simplifier le travail de l'utilisateur, tout en accordant une **attention particulière à l'hygiène et à la facilité de nettoyage**, essentielles pour une utilisation en toute sérénité. Par exemple, l'ouverture des deux portes, comme illustré sur cette photo, offre un accès à tous les recoins de l'éplucheuse, permettant un **nettoyage en profondeur**.



Le gage de qualité Tenrit

Tenrit propose des solutions innovantes d'épluchage, de coupe et d'emballage. Forte de **plusieurs décennies d'expertise** et avec plus de 1 000 éplucheuses en service, elle se démarque par son engagement envers des **standards de qualité élevés**.

Les éplucheuses Tenrit se distinguent par leurs spécificités techniques, qui permettent une **qualité** et une **rapidité d'épluchage inégalées**.

Vous aussi, trouvez l'éplucheuse Tenrit qui vous correspond !

Les éplucheuses PEELMASTER

en libre-service : l'autonomie de vos clients à portée de main !

Grâce à son utilisation intuitive et son système sécurisé, vos clients peuvent utiliser cette machine directement, sans assistance, vous permettant ainsi de libérer du personnel pour d'autres tâches.

Démarquez-vous de la concurrence avec cette machine autonome, nécessitant uniquement une connexion électrique.

Avec une efficacité remarquable, elle épluche 1 kg d'asperges en seulement 20 secondes, éliminant ainsi toute attente pour profiter du service.

Nos clients constatent une augmentation des ventes de 30 à 50 % grâce à cette technologie.

Peelmaster Mini



Peelmaster



Disponibles à la location et à l'achat

- Adaptée aux petits espaces, elle est particulièrement compacte
- Autonomie d'épluchage de 30 kg
- 12 couteaux pour un épluchage efficace
- Aucun réglage, convient pour n'éplucher qu'un seul calibre d'asperges
- Éclairage intérieur vert ou rouge pour signaler un besoin d'entretien
- Système très simple pour vider les épluchures et renouveler l'eau
- Adaptée pour répondre à une forte demande quotidienne
- Autonomie d'épluchage de 250 kg
- 16 couteaux pour un épluchage parfait
- Possibilité de régler la pression d'épluchage en fonction du calibre
- Lumière bleue qui attire les clients

* Modèles d'occasion disponibles

Caractéristiques techniques

	Peelmaster Mini	Peelmaster
Longueur/Largeur/Hauteur :	120 x 62 x 160 cm (0,66 m²)	180 x 61 x 145 cm (1,08 m²)
Performance d'épluchage :	3 kg par minute	3 kg par minute
Diamètre des asperges :	8 – 36 mm	8 - 45 mm
Capacité du conteneur à pelures :	env. 30 l	env. 100 l
Perte d'épluchage :	20 - 30 %	20 - 30%
Hauteur de travail :	100 cm	85 cm

Les éplucheuses SOLO A



La SOLO A basic

- ✓ Réglage facile
- ✓ Adaptée lorsqu'on épluche souvent un calibre identique



La SOLO A Smart

- ✓ Adaptée pour magasin à la ferme
- ✓ Adaptée lorsqu'on épluche des calibres différents

La SOLO A Green

- ✓ Mêmes atouts que la Smart
- ✓ Aussi adaptée pour l'asperge verte
- ✓ Écran tactile

Disponibles à la location et à l'achat, neuves ou d'occasion

Conçue pour éplucher tous les types d'asperges, la SOLO A garantit des résultats d'épluchage optimaux. Elle assure un épluchage optimal pour tous les types d'asperges, offrant un potentiel remarquable de 3 600 asperges/heure (voir plus avec des options).

Les pressions d'épluchage sont réglables à l'arrière de la machine :

- un régulateur de pression pour la SOLO A basic
- trois régulateurs de pression (petit, moyen et gros calibres) pour les SOLO A Smart et Green pour lesquelles il suffit de choisir le calibre à éplucher sur le tableau de commande

Caractéristiques techniques

Longueur/Largeur/Hauteur	1965/690/1450 mm	Perte d'épluchage en blanche	20 – 30%
Poids	250 kg	Perte d'épluchage en verte	5 – 15%
Performance d'épluchage	3 600 asperges/h	Branchement électrique	C 230 V, 50 Hz
Diamètre des asperges	8 – 45 mm	Raccord d'air comprimé	6 – 10 bar
Longueur des asperges	à partir de 100 mm	Raccordement d'eau	1/2"

Personnalisation de votre machine

Choix à faire entre

Sortie évier

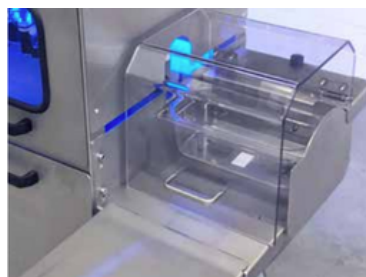
- Après l'épluchage, les asperges glissent doucement dans l'évier
- La plaque de séparation assure un traitement rapide



et

Sortie plateau sec

- Les asperges arrivent immédiatement dans l'emballage souhaité
- Espace hygiéniquement protégé
- Adaptable à différents formats de barquettes



Choix à faire entre

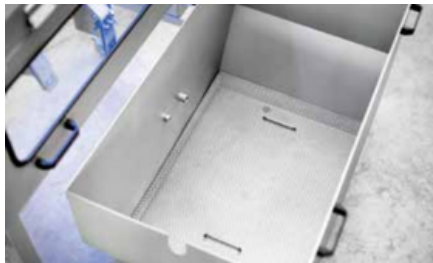
Chariot à épluchures en inox

et

Palox plastique avec fonction basculante

et

Palox plastique sans fonction basculante



Moins esthétique mais plus adapté à de grands volumes et facile à vider grâce à sa fonction basculante à l'aide d'un chariot élévateur



Moins esthétique mais plus adapté à de grands volumes et plus économique

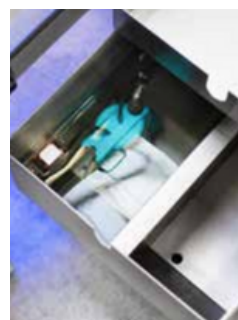
Options possibles

Version mobile

Si vous n'avez pas de raccordement à la conduite d'eau dans l'espace où vous souhaitez placer l'éplucheuse ou si vous envisagez de la déplacer souvent pour aller sur des marchés par exemple, la version MOBILE est faite pour vous !

Elle inclut un réservoir de 80 litres pour l'eau propre et un bac de récupération pour les eaux usées, une plaque perforée de récupération des épluchures, un compresseur (standard, ou une version silencieuse en supplément), une douchette avec tuyau.

Compresseur en version silencieuse en supplément



Tapis d'alimentation AZB



L'AZB est un tapis d'alimentation automatique qui transporte les asperges en continu et les sépare pour les envoyer dans l'éplucheuse d'asperges.

Les asperges sont transportées en douceur directement dans la ligne d'épluchage de la machine via un tapis roulant en V intégré.

L'AZB sert également de tampon pour environ 20 asperges.

Pour les éplucheuses SOLO A de TENRIT, une mise à niveau est possible à partir de l'année de construction 2016.

Table de triage DRT

La table de triage rotative DRT de TENRIT sert de tampon de récupération et de table de contrôle pour les asperges sorties de l'éplucheuse SOLO A.

Elle existe en différentes dimensions :

Diamètre de 1 000mm

Diamètre de 1 200mm

Diamètre de 1 500mm



Installation complète

AZB + DRT

Pistolet à mousse



Chez Tenrit, l'hygiène est une priorité absolue. Les éplucheuses sont conçues pour s'ouvrir des deux côtés, garantissant un nettoyage facile et complet.

Pour aller plus loin, Tenrit propose un pistolet à mousse.

Emballage et conditionnement

Machine pour sceller - BS 5

La scelleuse de barquettes semi-automatique TENRIT BS 5 permet de conditionner les asperges sous atmosphère contrôlée.

Le film microperforé garantit une plus longue durée de conservation et préserve la fraîcheur du produit.

La composition en acier inoxydable, ainsi que l'interface utilisateur simple et claire, assurent une manipulation pratique de la machine.



Barquettes



**Barquette à asperges 500 g
noire**

Avec couche de scellage
Dimensions : 265 x 147 x 46 mm
Lot de 390 pièces



**Barquette à asperges 1000 g
noire**

Avec couche de scellage
Dimensions : 265 x 147 x 66 mm
Lot de 360 pièces



**Barquette à asperges 1000 g
transparente**

Avec couche de scellage
Dimensions : 265 x 147 x 66 mm
Lot de 360 pièces

Film de scellage



**Film de scellage
largeur 175 mm**

Rouleau de 500 m
Utilisable à des températures allant jusqu'à 100°C
Convient pour l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP)
Fonction anti-buée pour éviter la condensation et garantir une visibilité parfaite



**Film de scellage
largeur 350 mm**

Rouleau de 500 m
Utilisable à des températures allant jusqu'à 100°C
Convient pour l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP)
Fonction anti-buée pour éviter la condensation et garantir une visibilité parfaite

Griffes et autres équipements pour la culture d'asperges

Chez Agrivaloire, nous travaillons avec des partenaires de confiance pour offrir les meilleures solutions qui existent en Europe aux producteurs d'asperges.



Éplucheuses à asperges
à l'achat neuf ou d'occasion ou à la location avec option d'achat

Griffes d'asperges
bio et conventionnel
Beeren
Plantproducts

Planteuse de griffes
à l'achat ou à la location

Enrouleuse et dérouleuses
de plastique



Butteuse EcoSpader
Engels
Machines



Assistance à la récolte d'asperges vertes
ASGreen 2.0,
ASVerde et
MultiSpin 2.0
Engels Machines

Gouges et couteaux



Machine pour redresser les arceaux de l'ASTS
Engels
Machines

Assistance à la récolte d'asperges blanches
A1, A1+ et ASTS
Engels
Machines



Pour plus de détails, visitez notre site agrivaloire.fr,
ou appelez-nous au **02 47 24 94 64**.



TENRIT[®]

Foodtec

Gamme
Asperges



agrivaloire.fr
info@agrivaloire.fr
02 47 24 94 64
1248 impasse la Bodinière
37340 HOMMES