

		PRIX TOTAL
	FOUR SÉCHOIR INDUSTRIEL	
	Scelleuse thermique par impulsion	
	MACHINE DE PASTEURISATION	

	DATEUSES PORTATIVES À JET D'ENCRE	
 Article 2/5 Complet automatique, machine à chargement, ensachage, poudre, dosage, multifonction, poudre, scellage arrière, machine d'emballage	LIGNE D'EMBALLAGE AUTOMATIQUE COMPLÈTE	
	Moulin à grains VEVOR - 1000	
MATERIELS CONSOMMABLES	3 Mois	
AVANCE LOCALE	3 Mois	
	TOTAL EN MRU	

FICHE TECHNIQUE — MACHINE DE PASTEURISATION

Cuve Inox — Série Standard | Darache Distribution



1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Désignation	Machine de pasteurisation à cuve ouverte
Marque / Distributeur	Darache Distribution (Sénégal)
Usage principal	Lait, jus de fruits, yaourt, boissons
Processus	Pasteurisation basse température (LTLT)

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau cuve	Acier inoxydable 304 (AISI 304)
---------------	---------------------------------

FICHE TECHNIQUE — MACHINE DE PASTEURISATION

Cuve Inox — Série Standard | Darache Distribution

Capacité	100 L / 200 L / 300 L (selon modèle)
Forme	Cylindrique, ouverture totale en haut
Support	Pieds en inox réglables (4 pieds)
Robinet de soutirage	Vanne inox en bas de cuve
Panneau de contrôle	Tableau électronique intégré sur la cuve
Alimentation électrique	220 V / 50 Hz monophasé
Puissance installée	1,5 kW à 4 kW (selon capacité)
Résistance chauffante	Électrique, immergée en fond de cuve
Poids à vide (approx.)	35 – 90 kg selon modèle

3. PARAMÈTRES DE PASTEURISATION

Méthode	LTLT — Low Temperature Long Time
Température cible	63 °C – 65 °C
Durée de maintien	30 minutes minimum
Précision température	± 1 °C
Régulateur	Thermostat électronique programmable
Méthode de refroidissement	Eau froide (manuel ou semi-automatique)

4. CONFORMITÉ & HYGIÈNE

Norme inox	Acier alimentaire AISI 304 / EN 10088
Surface intérieure	Polie miroir, sans aspérités
Nettoyage	Compatible nettoyage manuel (CIP partiel)
Certification	Conforme aux normes agroalimentaires locales

5. LIVRAISON & GARANTIE

Délai de livraison	Sur commande — à confirmer avec le vendeur
Garantie	12 mois pièces & main-d'oeuvre
SAV	Darache Distribution, Sénégal
Conditionnement	Emballage protecteur bois/carton

Liftable load-bearing table



Flexible adjustment of packaging thickness, Tighten the width required for the loosen screw adjustment



1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Désignation	Scelleuse thermique par impulsion (Heat Sealer)
Marque	PCBFUN
Type	Machine de table — usage semi-professionnel
Couleur	Bleu (boîtier métal peint)
Usage principal	Scellage sachets alimentaires, PE, PP, aluminisés
Secteur	Agroalimentaire, emballage, e-commerce, artisanat

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220 V / 50 Hz — Monophasé
Puissance	200 – 400 W (selon modèle)
Longueur de soudure	200 – 300 mm (selon version)
Largeur du cordon de soudure	2 – 5 mm
Épaisseur film max.	0,20 mm (200 µm)
Réglage température	Potentiomètre rotatif (niveaux 1 à 8)
Temps de soudure	Réglable — impulsion courte (< 3 sec)
Voyant de contrôle	LED indicateur de chauffe
Structure	Boîtier métal robuste, pieds antidérapants
Poids approximatif	2 – 4 kg selon modèle

3. MATÉRIAUX COMPATIBLES

Polyéthylène (PE)	Oui — sacs alimentaires classiques
Polypropylène (PP)	Oui — sachets transparents, snacks
Film aluminisé	Oui — sachets café, épices, cosmétiques
Film multicouche	Oui (compatible selon épaisseur)
PVC	Non recommandé

4. MODE D'EMPLOI SIMPLIFIÉ

Étape 1	Brancher la machine — voyant LED s'allume
Étape 2	Régler la température via le potentiomètre
Étape 3	Placer le sachet à sceller dans la fente
Étape 4	Abaissier le bras / appuyer — impulsion de chaleur
Étape 5	Maintenir 1 à 3 secondes puis relâcher
Étape 6	Vérifier la qualité du cordon de soudure

5. ENTRETIEN & SÉCURITÉ

Nettoyage	Chiffon sec — ne jamais mouiller l'appareil
Remplacement élément chauffant	Résistance remplaçable (kit inclus)
Refroidissement	Laisser refroidir avant rangement

Avertissement	Surface chaude — risque de brûlure (CAUTION)
Garantie	12 mois pièces (selon revendeur)



FOUR SÉCHOIR INDUSTRIEL

À CIRCULATION D'AIR CHAUD — SÉRIE CT-C

Séchage professionnel : viande séchée, poisson, fruits, légumes, plantes médicinales



1. IDENTIFICATION ET PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Informations générales	
Type d'appareil	Four séchoir industriel à air chaud pulsé et circulation forcée
Série / Référence type	CT-C (CT-C-0, CT-C-I, CT-C-II, CT-C-III, CT-C-IV)
Principe	Circulation d'air chaud en boucle fermée — convection forcée
Source de chaleur	Électricité (résistances) ou vapeur d'eau au choix
Rendement thermique	Jusqu'à 70 % (boucle fermée avec apport d'air frais)
Secteurs d'application	Agroalimentaire, pharmacie, chimie, industries légères

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES COMMUNES

Températures	
Plage de température	50 °C – 300 °C (chauffage électrique)

FICHE TECHNIQUE — FOUR SÉCHOIR INDUSTRIEL À CIRCULATION D'AIR CHAUD — SÉRIE CT-C

Plage avec vapeur	50 °C – 130 °C (max 140 °C)
Précision de régulation	+ / - 2 °C
Régulation	Automatique — thermostat électronique
Ventilation	
Type de ventilateur	Ventilateur axial haute température — basse vitesse
Circulation de l'air	Horizontale — distribution homogène sur tous les plateaux
Entrée d'air frais	Orifice d'entrée réglable à l'avant
Évacuation de l'humidité	Évent de sortie en partie haute de la chambre
Déфлекteurs d'air	Plaques directrices réglables pour uniformité du séchage

3. TABLEAU COMPARATIF DES MODÈLES

Caractéristique	CT-C-0 (1 porte)	CT-C-I (2 portes)	CT-C-II (2 portes)	CT-C-III (4 portes)	CT-C-IV (4 portes)
Capacité / fournée	60 kg	120 kg	240 kg	360 kg	480 kg
Puissance ventilateur	0,45 kW	0,45 kW	0,9 kW	1,35 kW	1,8 kW
Puissance totale	9 kW	15 kW	30 kW	45 kW	60 kW
Débit d'air	3 450 m³/h	3 450 m³/h	6 900 m³/h	10 350 m³/h	13 800 m³/h
Nb. de plateaux	24	48	96	144	192
Nb. de chariots	1	2	4	6	8
Dimensions (mm)	1460×1000×1750	2300×1200×2300	2300×2200×2300	2300×3220×2000	4460×2200×2290

4. PLATEAUX ET CHARIOTS DE CHARGEMENT

Plateaux (plateaux de cuisson)	
Dimensions standard d'un plateau	460 mm × 640 mm (standard industriel)
Types de plateaux disponibles	Perforé (granulés) Multi-alvéoles (tranches) Plein (poudres/liquides)
Matériau	Acier inoxydable alimentaire 304
Espacement entre plateaux	Environ 50 mm (ajustable selon chariot)
Chariots	
Matériau des chariots	Acier inoxydable ou acier carbone selon version
Roues	Roulettes pivotantes en acier — déplacement facilité
Compatibilité	Chariots interchangeables entre modèles de même gamme

5. CONSTRUCTION ET MATÉRIAUX

Structure extérieure	Acier inoxydable brossé / acier peint selon version
Parois intérieures	Acier inoxydable 304 — isolation thermique intégrée
Portes	Double porte battante avec poignée et joint étanche

Panneau de commande	Tableau électrique latéral — interrupteurs et thermostat
Isolation thermique	Laine de roche ou mousse polyuréthane haute densité
Pieds / mobilité	Pieds réglables en acier + roulettes verrouillables

6. ALIMENTS ET MATIÈRES COMPATIBLES

Applications alimentaires	
Viandes	Viande séchée, jerky, bœuf, porc, volaille — 70–85 °C
Poissons et fruits de mer	Poisson séché, crevettes, calmar — 60–75 °C
Fruits	Abricots, mangues, pommes, raisins, figues — 55–65 °C
Légumes	Tomates, champignons, poivrons, herbes — 50–60 °C
Plantes et médecines	Plantes médicinales, tisanes, pétales — 40–55 °C
Autres	Pâtes fraîches, granulés, poudres, produits pharmaceutiques

7. ENTRETIEN ET HYGIÈNE

Nettoyage des plateaux	Eau chaude + détergent alimentaire — rinçage abondant
Nettoyage de la chambre	Chiffon humide avec produit alimentaire — ne pas asperger les résistances
Nettoyage du ventilateur	Dépoussiérage régulier — inspection mensuelle
Vérification des joints	Contrôle de l'étanchéité des portes tous les 3 mois
À éviter absolument	Jet d'eau direct sur les composants électriques

8. INSTALLATION ET SÉCURITÉ

Alimentation électrique	380 V triphasé (gros modèles) ou 220 V monophasé (petits modèles)
Disjoncteur dédié	Obligatoire — calibre selon puissance totale de l'unité
Ventilation du local	Local bien ventilé — évacuation de l'humidité produite
Espace autour de l'appareil	Minimum 50 cm sur les côtés pour accès et ventilation
Protection surchauffe	Thermostat de sécurité avec coupure automatique
Niveau sonore	Environ 55 – 65 dB (ventilateur en marche)
Certification	CE — conforme aux normes européennes en vigueur

LIGNE D'EMBALLAGE AUTOMATIQUE COMPLÈTE



Complet automatique, machine à chargement,
ensachage, poudre, dosage, multifonction, poudre,
scellage arrière, machine d'emballage

1. DESCRIPTION ET ARCHITECTURE DE LA LIGNE

Architecture générale	
Type de ligne	Ligne entièrement automatique — peseuse + ensacheuse intégrées
Module 1 — Peseuse multitêtes	Peseuse combinatoire à 10 ou 14 têtes — dosage haute précision
Module 2 — Ensacheuse	Machine de scellage dos (back seal) — sachet avec soudure verticale + horizontale
Type de sachet produit	Sachet à scellage dos (pillow bag / doy-pack selon version)

Contrôle	PLC + écran tactile IHM — paramétrage complet
Convoyeur de sortie	Tapis convoyeur d'évacuation des sachets remplis

2. MODULE 1 — PESEUSE MULTITÊTES

Caractéristiques de la peseuse	
Nombre de têtes	10 ou 14 têtes combinatoires (selon modèle)
Plage de pesée	10 – 1 500 g par sachet selon version
Précision	+ / - 0,2 à 1 g selon produit et plage de pesée
Cadence de pesée	50 – 100 pesées / minute (selon produit)
Capacité trémie d'alimentation	Variable — alimentation par trémie ou élévateur
Matériaux contact produit	Acier inoxydable 304 ou 316L
Nettoyage	Têtes et glissières démontables — lavage facilité

3. MODULE 2 — ENSACHEUSE À SCELLAGE DOS

Alimentation et puissance	
Tension d'alimentation	220 V / 50 Hz — monophasé (ou 380 V triphasé selon version)
Puissance totale de la ligne	3,5 – 7 kW (peseuse + ensacheuse + convoyeur)
Pression d'air comprimé	6 – 8 bars — débit minimum 300 L / min
Performances de scellage	
Cadence de la ligne	30 – 80 sachets / minute selon format et produit
Type de scellage	Scellage dos (vertical) + scellage horizontal haut et bas
Plage de température scellage	0 – 300 °C — contrôle numérique indépendant par zone
Largeur de soudure	5 – 10 mm (réglable)
Format des sachets	
Largeur sachet	80 – 320 mm selon collier formeur
Longueur sachet	60 – 400 mm (réglable par programme)
Contenance sachet	De 20 g à 2 kg selon doseur et format

4. FILMS D'EMBALLAGE COMPATIBLES

Film BOPP / OPP	Compatible — souple, transparent, brillant
Film PET / PE multicouche	Compatible — rigide, haute brillance, barrière oxygène
Film aluminium lamine	Compatible — excellente barrière (humidité, UV, oxygène)
Film kraft + intérieur PE	Compatible — aspect naturel, alimentaire
Film CPP / RCPP	Compatible — bonne soudabilité à basse température
Largeur bobine	200 – 500 mm selon format sachet
Épaisseur recommandée	0,05 – 0,15 mm selon rigidité souhaitée

5. PRODUITS CONDITIONNABLES

Poudres	
Détergents / lessive	Poudre à lessive, produits ménagers (comme sur l'image)
Poudres alimentaires	Lait en poudre, farine, épices, sucre glace, amidon
Poudres techniques	Produits chimiques, plastiques, pharmaceutiques
Granulés et solides	
Granules alimentaires	Sel, sucre, riz, lentilles, céréales, café en grains
Snacks et confiseries	Chips, noix, bonbons, fruits secs (selon peseuse)
Petites pièces	Boulonnerie, quincaillerie, composants techniques

6. DIMENSIONS ET POIDS

Emprise au sol (ligne complète)	Environ 2 500 x 1 200 mm (hors tapis de sortie)
Hauteur totale (avec peseuse)	Environ 2 800 – 3 500 mm
Poids total de la ligne	600 – 1 200 kg selon configuration
Accès maintenance	Passerelle + escalier intégrés pour la peseuse multitêtes

7. SYSTÈMES DE CONTRÔLE

Automate	PLC Siemens / Mitsubishi ou équivalent
Interface opérateur	Écran tactile couleur IHM — 7 à 10 pouces
Suivi de production	Compteur de sachets, affichage cadence, alarmes
Codage / impression	Interface pour imprimante jet d'encre ou thermique (en option)
Arrêts d'urgence	Plusieurs boutons coup-de-poing accessibles
Certification	CE — conforme aux normes européennes de sécurité machine

DATEUSES PORTATIVES À JET D'ENCRE

Imprimantes de dates — N° de lot — Codes barres — QR codes

Modèle M3S (grand format, pistolet) • Modèle M6 (compact, thermique HP)

Imprime : PROD / EXP / LOT — Plastique, carton, métal, verre, câble et plus



1. TABLEAU COMPARATIF DES DEUX MODÈLES

Caractéristique	Modèle M3S	Modèle M6
Technologie et résolution		
Technologie d'impression	Jet d'encre à points (DOD)	Jet d'encre thermique HP TIJ 2.5
Résolution	600 DPI	300 DPI max
Système d'exploitation	Système embarqué	Linux embarqué
Processeur	Carte principale dédiée	CPU grade industriel
Dimensions et poids		
Dimensions (L × l × H)	130 × 128 × 200 mm	Compact — pistolet ergonomique
Poids brut	1,18 kg	0,82 kg
Matière du boîtier	Acier inox / aluminium anodisé	ABS + PC renforcé
Impression		
Hauteur d'impression	1,2 – 12,7 mm	2 – 12,7 mm
Nombre de lignes	1 – 8 lignes	1 – 5 lignes

FICHE TECHNIQUE — DATEUSES PORTATIVES À JET D'ENCRE — MODÈLES M3S & M6

Vitesse d'impression	70 m / min	Non communiquée
Distance buse / support	1 – 10 mm (optimal : 2–5 mm)	2 – 5 mm
Codes-barres / QR	Oui (1D + 2D)	Oui (1D + 2D)
Logos / images	Oui — via clé USB	Oui — via USB
Encre et cartouche		
Volume encre / cartouche	42 ml	Cartouche HP (volume variable)
Rendement cartouche	~800 000 caractères	300 000 à 1 600 000 car. (selon hauteur)
Types d'encre	Séchage rapide, à base eau ou solvant	Encre thermique HP d'origine
Couleurs disponibles	Noir, blanc, rouge, bleu, jaune, vert, invisible	Noir, blanc, rouge, bleu, jaune, vert, invisible
Batterie et autonomie		
Type de batterie	Lithium DC 16,8 V — amovible	2 600 mAh @ DC 16,8 V
Autonomie impression	10 heures en continu	10 heures en continu
Autonomie veille	20 heures	20 heures
Alimentation secteur	Adaptateur 100–240 V AC / 16,8 V DC	Adaptateur 100–240 V AC / 16,8 V DC
Consommation active	< 5 W en moyenne	Faible — thermique à la demande
Stockage et interface		
Mémoire interne	1 000+ modèles	8 Go+ — jusqu'à 10 000 fichiers
Longueur message	2 000 caractères / message (illimité)	2 000 caractères / message (illimité)
Interface	USB, DB9, DB15, photoélectrique	USB
Clé USB externe	Oui — transfert direct	Oui — transfert direct
Conditions d'utilisation		
Température de travail	0 °C – 38 °C	0 °C – 45 °C (optimal : 20–30 °C)
Humidité relative	10 % – 80 %	40 % – 60 % RH
Rotation de tête	360° ajustable	Ajustable selon orientation

2. CONTENUS IMPRIMABLES

Informations variables automatiques	
Dates automatiques	Date de production (PROD), Date d'expiration (EXP), Date et heure en temps réel
Numéros variables	Numéro de lot (LOT), Numéro de série auto-incrémenté, Numéro de batch
Codes	Code-barres 1D (EAN, Code128, Code39...) — QR Code 2D
Contenus statiques	
Texte libre	Nom de produit, marque, adresse, instructions
Logos et images	Upload via clé USB — formats standard

Symboles et unités	Tous caractères alphanumériques + symboles spéciaux
---------------------------	---

3. SUPPORTS D'IMPRESSION COMPATIBLES

Plastiques	Sachets PE/PP, bouteilles PVC/PET, films alimentaires
Carton et papier	Boîtes, cartons d'expédition, étiquettes, papier kraft
Métal	Canettes, bidons, tôles, profilés aluminium
Verre	Bouteilles, bocal, flacons
Câbles et tuyaux	Câbles électriques, tubes PVC, tuyauterie
Matières poreuses	Bois, béton, fibre de verre, matériaux composites
Foil aluminium	Sachets métallisés, opercules, emballages barrière

4. LANGUES ET ACCESSOIRES

Langues disponibles (M6)	
Langues incluses	Français, Anglais, Arabe, Espagnol, Portugais, Russe, Chinois, Coréen, Turc, Thaï, Italien, Grec, Persan
Personnalisation	Langue personnalisée disponible sur demande (OEM/ODM)
Accessoires inclus	
Contenu de la boîte	Imprimante + batterie + adaptateur secteur + clé USB + stylet tactile + notice
Cartouche	Vendue séparément selon modèle
Accessoires optionnels	
Support et capteur	Transforme la dateuse en imprimante en ligne (automatique)
Plaque de positionnement	Aide à l'impression sur petits objets ou surfaces inégales
Batterie de rechange	Disponible — permet une utilisation continue en production

5. GARANTIE ET SUPPORT

Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre — support 7j/7 24h/24
Fabricant (référence)	Meenjet / Wuhan Xiantong Technology Co., Ltd.
Site officiel	www.meenjet.net