



LES MACHINES INDUSTRIELLES AGRO-ALIMENTAIRES

LMIA est spécialisée dans la vente, l'installation et le service après-vente
de matériel pour l'industrie Alimentaire



www.lmia.fr



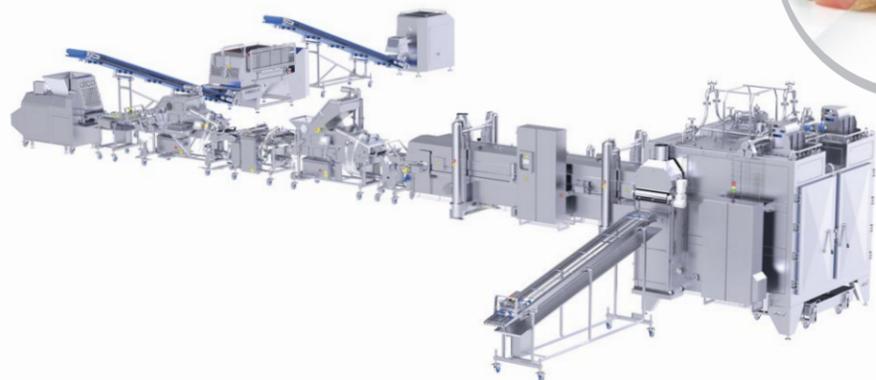
DEPUIS
1994
NOUS SOMMES À VOS CÔTÉS

Implantée en Alsace à Hoerdt (à proximité de STRASBOURG) depuis février 1994, la société LMIA s'est forgée au fil des années une réputation par la qualité des matériels vendus et de son service après-vente.



LES FORCES LMIA...

- du matériel **haut de gamme** tant sur le marché des machines neuves que sur le marché des machines d'occasion reconditionnées par LMIA et ses partenaires.
- **des techniciens spécialisés** en fonction de leur branche d'activité (électrique soudure, hydraulique, pneumatique) dont l'**expertise permet à LMIA** de proposer un support technique pour toutes nos machines.
- la **flexibilité et la réactivité** d'une entreprise à taille humaine.
- de **prestigieux groupes Agroalimentaires** nous ont fait confiance, que ce soit pour l'optimisation d'un process de fabrication, en passant par l'élaboration de lignes complètes ou encore pour **des approches plus globales d'implantations d'usines**.



NOS VALEURS

Nous aidons à la réussite de nos clients.

Afin d'assurer une croissance profitable, nous voulons **nous focaliser toujours plus sur les besoins de nos clients** ainsi que développer et appliquer les meilleurs modèles économiques pour eux et pour nous.

Nous mesurons régulièrement le degré de satisfaction de nos clients.

Nous tenons systématiquement compte des remarques de nos clients et de nos partenaires **pour améliorer nos procédures opérationnelles**.

Nous tendons vers la qualité.

Anticiper en permanence les normes de qualité et de sécurité pour **offrir à nos clients des produits les plus sûrs**.

Nous orientons nos processus commerciaux sur la création de valeurs à long terme et sur la compétitivité. Ensemble, nous étudions les potentiels sur le marché et **développons des procédés et services de haut niveau**.

Respect mutuel et dialogue ouvert. Nous nous comportons loyalement, nous respectant les uns les autres. **Nous recherchons un dialogue ouvert et confiant dans l'entreprise, ainsi qu'avec nos partenaires commerciaux**.

Nous assurons un développement durable.

Pour nous, une entreprise durable est celle qui combine succès économique, protection de l'environnement et responsabilité sociale, **contribuant ainsi au bien être futur des générations à venir**.





PERFECTION, INNOVATION, TECHNIQUE, HYGIENE

K+G WETTER

Grâce à l'excellente qualité de nos produits, fabriqués par des employés hautement qualifiés, **K+G WETTER** a pris une position de leader dans sa branche. Nous attachons une grande importance à la fiabilité et la performance de nos matériels.



CUTTERS ATMOSPHÉRIQUES



CUTTERS SOUS VIDE



HACHOIRS



MÉLANGEURS HACHOIRS



Coupez, mélangez et hachez sans souci ! avec les cutters, hachoirs et mélangeurs-hachoirs **K+G WETTER**, vous avez l'assurance de hautes performances avec des rendements élevés.

CUTTERS ATMOSPHÉRIQUES ET SOUS VIDE

Au-delà de l'étendue de la gamme, **K+G WETTER** avec la nouvelle génération de cutters du 50 litres au 550 litres répond aux plus hautes exigences en matière d'hygiène avec un temps d'entretien et de nettoyage réduit.



| Cutters atmosphériques | CM 50/70/90/120 | CM 200/360/550 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Volume de la cuve (L) | 50-70-90-120 | 200-360-550 |
| Vitesses couteaux max.(m/s) | 92-104-113-120 | 129-144-143 |
| Cutters sous vide | VCM 65/120 | VCM 200/360/550 |
| Volume de la cuve (L) | 65-120 | 200-360-550 |

HACHOIRS ET MÉLANGEURS-HACHOIRS

Hachoirs et mélangeurs-hachoirs haute performance **K+G WETTER** pour n'importe quelle utilisation à partir du 114 mm en passant par le hachoir 130/160 mm équipé de la trappe d'accès et de nettoyage **innovant Easy Acces**, jusqu'au hachoir 280 mm qui acceptent des matières fraîches et des blocs congelés entiers ainsi que le mélangeur-hachoir et sa **conception particulière** permettant une alimentation fluide de la tête de hachage. **K+G WETTER** a toujours l'appareil adapté dans sa gamme.

| Hachoir (diamètres des grilles) | 114 | 130 | 160 | 200 | 280 |
|-------------------------------------|-----|-------------|---------|---------------|-----|
| Volume tremie (L) | 110 | 110-185-335 | 355-360 | 360 | 635 |
| Capacité de hachage (kg/mn) jusqu'à | 50 | 65 | 65-130 | 180 | 360 |
| Mélangeur-hachoir | 114 | 130 | 160 | 200 | |
| Volume tremie (L) | 110 | 110-185-335 | 355-360 | 530-1300-1850 | |
| Capacité de hachage (kg/mn) jusqu'à | 50 | 65 | 65-130 | 180 | |





LE PLUS **POLYVALENT**
LE PLUS **EFFICACE**



SIA construit le mélangeur le plus polyvalent et le plus efficace du marché pour des applications aussi différentes que la charcuterie fraîche, cuite ou sèche, salades- traiteurs, plats cuisinés, fromages...



MÉLANGEURS
SOUS VIDE ET
ATMOSPHÉRIQUES

MÉLANGEURS SOUS VIDE ET ATMOSPHÉRIQUES

Sa conception avec une cuve à fond semi-sphérique traversé par un bras de mélange équipé de pales types croix de lorraine permet un mélange rapide, efficace sans abimer le produit.

- Vous aurez le même temps de mélange, que ce soit 20 % à 100 % de sa capacité
- L'intérieur de cuve avec un polissage type Poli Miroir de l'ensemble évite l'adhérence des pâtes même collantes
- Inversion automatique du sens de rotation des pales pendant le mélange.
- Polyvalence des produits à mélanger unique
- Temps de mélange très court sans altérer le produit et avec une qualité de mélange inégalée
- Aucun angle ou recoin, pas de zones mortes
- Nettoyage aisé et extrêmement rapide
- Gain de temps lors des changements de produit
- Volume de 175 litres, 350 litres, 800 litres et 1500 litres



| | AM 175 | AM 350 | AM 800 | AM 1500 |
|---------------|----------|----------|----------|------------|
| Volume (L) | 175 | 350 | 800 | 1500 |
| Capacité (kg) | 10 - 120 | 20 - 240 | 50 - 540 | 100 - 1100 |

EN OPTION

- Commande tactile programmable
- Injection gaz CO2/N2 pour le refroidissement
- Dosage d'eau



UNE GAMME CUISSON RISSOLAGE



Marmite de cuisson, cuve rectangulaire ou ronde avec ou sans double enveloppe glycérine, chauffage vapeur, gaz, électrique

MARMITE DE CUISSON



MARMITE-CUISEUR BASCULANT



WOK



VIS DE CUISSON

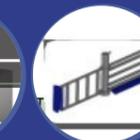


MARMITE DE CUISSON, cuve rectangulaire ou ronde avec ou sans double enveloppe glycérine, chauffage vapeur, gaz, électrique

| Capacité (kg) | 200 | 300 | 400 | 500 | 600 | 800 | 1000 | 1500 | 2000 | 3000 |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|

MARMITE-CUISEUR BASCULANT, agitateur démontable, chauffage électrique avec générateur de vapeur intégrée

| Capacité (kg) | 80 | 120 | 200 | 300 | 400 | 500 |
|---------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|
|---------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|



MARMITE DE CUISSON avec panier basculant, **WOK** pour le rissolage





POUR VOS MÉLANGES DÉLICATS



VAKONA est spécialisée depuis 1966 dans le développement de mélangeurs atmosphériques, mélangeurs-barattes sous vide avec ou sans double enveloppe froid et propose en complément dans sa gamme des injecteurs



MÉLANGEURS BARATTES SOUS VIDE TYPE VM



MÉLANGEURS BARATTES SOUS VIDE AVEC DOUBLE ENVELOPPE FROID TYPE ESK



MÉLANGEURS ATMOSPHÉRIQUES TYPE FM



MÉLANGEURS POUR DES APPLICATIONS SPÉCIALES



INJECTEURS MULTI-AIGUILLES



Les mélangeurs **VAKONA** ont été conçus pour mélanger toutes sortes de denrées alimentaires, telles que salade, viande, poisson, volaille, plats cuisinés. Simples à utiliser et faciles à nettoyer, ces machines se caractérisent par leur grande convivialité. Le vaste choix d'équipements possible permet de personnaliser grandement les machines selon les demandes du client pour une optimisation maximale.

Les **Mélangeurs atmosphériques et sous vide** sont proposés avec des capacités de 60 à 1800 litres et sont utilisés pour des applications de mélange de produits délicats, de marinades, de barattage...

Le bras de barattage ou de mélange équipé du racleur permet une vidange complète de la cuve.



Option

- Commande tactile entièrement programmable et très simple d'utilisation
- Positionnement et basculement automatique de la cuve
- Dosage d'eau, aspiration de poudre

Injection gaz type CO2 ou N2, double enveloppe froide pour un maintien en température ou un process type refroidissement de sauces
Injection directe vapeur ou double enveloppe vapeur.
Mise en place d'un turbo-mixer sur le couvercle.



MÉLANGEURS SOUS VIDE TYPE VM, MÉLANGEURS SOUS VIDE DOUBLE ENVELOPPE FROID TYPE ESK, MÉLANGEURS ATMOSPHÉRIQUES TYPE FM

| | VM/FM 60 | VM/ESK/FM 100 | VM/FM 125 | VM/ESK 150 | VM/ESK 220 | VM/ESK 250 | VM/ESK 300 | VM 350 |
|----------------------|------------|---------------|-----------|------------|-------------|-------------|------------|----------|
| Volume | 60 L | 100 L | 125 L | 150 L | 220 L | 250 L | 300 L | 350 L |
| Capacité (kg) | 5 - 40 | 10 - 75 | 10 - 90 | 15 - 110 | 25 - 160 | 25 - 160 | 25 - 210 | 25 - 245 |
| | VM/ESK 400 | VM/ESK 500 | VM 750 | VM/ESK 850 | VM/ESK 1200 | VM/ESK 1500 | VM/FM 1800 | |
| Volume | 400 L | 500 L | 750 L | 850 L | 1200 L | 1500 L | 1800 L | |
| Capacité (kg) | 25 - 280 | 50 - 350 | 50 - 525 | 50 - 600 | 100 - 950 | 150 - 1150 | 200 - 1350 | |





HAUTE TECHNOLOGIE ET TRADITION



Leading in Smoking Technologies

Depuis près d'un siècle, la société **FESSMANN** fabrique des **installations de pointe** pour le traitement des aliments dans l'industrie de transformation de la viande, de la charcuterie et du poisson.



CELLULES D'ÉTUVAGE FUMAGE, CUISSON
TURBOMAT ECOLINE



CELLULES DE RÔTISSAGE
ROTATHERMCARAT



CELLULES DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT
AUTOVENT3000 ET DE REFROIDISSEMENT IK-IKI3000



INSTALLATIONS SEMI CONTINUES
D'ÉTUVAGE, FUMAGE, CUISSON, REFROIDISSEMENT TF-TFI3000



INSTALLATIONS CONTINUES
D'ÉTUVAGE, FUMAGE, CUISSON, REFROIDISSEMENT TF4000



GÉNÉRATEURS DE FUMÉE
À COPEAUX RATIO-TOP,
À BÛCHES PAR FRICTION
RATION-FRICTION
OU FUMÉE LIQUIDE RATIO-LIQUID



A l'échelle internationale **FESSMANN** se classe en tête en matière de qualité. Nous cherchons continuellement à nous améliorer, que ce soit du point de vue de la saveur de nos produits que sur les plans écologique et économique avec la gamme **FESSMANN ECO.LINE**

- L'isolation intelligente : grâce à l'isolation **TRIPLEX** vous bénéficiez de 20 % de rendements énergétiques
- Sol renforcé, pas de déformations même lors de lourdes charges sur les chariots
- L'installation bénéficie du nouveau système de nettoyage CIP
- Les charnières de portes à relevage brevetées **FESSMANN** soulagent le travail de votre personnel et épargnent le joint de porte

Les cellules universelles d'étuvage, fumage, cuisson sèche et humide **TURBOMAT ECO.LINE T1800, T1900, T2500, T3000 et Ti3000**, cellules de refroidissement **IK 3000- IKi 3000**, cellules de cuisson **AUTOVENT 3000**, cellule de rôtissage à chariot rotatif **ROTATHERMCARAT**. Installations d'étuvage-fumage-cuisson-refroidissement semi-continues **TF 3000 -TFi 3000** et continue **TF 4000** ainsi que les marmites de cuisson **NOVA** couvrent une large palette de l'artisanat jusqu'à l'industrie.

| | T1800/1900/2500 | T 3000 | TI 3000 | IK 3000 | IKI 3000 | TF 3000 | TFI 300 |
|---------------------|-----------------|----------------|-------------|---------|----------|------------|------------|
| Capacité en chariot | 1-2 | 1-6 | 3-6 | 1-6 | 3-6 | 2+2 au 6+6 | 3+3 au 6+6 |
| | AUTOVENT 3000 | ROTATHERMCARAT | TF 4000 | | | | |
| Capacité en chariot | 1-6 | 1 | EN CONTINUE | | | | |





DES SOLUTIONS INDIVIDUELLES AUX LIGNES COMPLÈTES

alco
food-machines

Alco propose des solutions complètes innovantes, mais aussi des machines individuelles dans le domaine des produits élaborés et des plats cuisinés.

Performance, facilité d'utilisation et qualité sont nos priorités.

La technologie est adaptée aux produits à base de viande, poisson, volaille, légume, pommes de terre et produits laitiers.



**MACHINES INDIVIDUELLES
OU LIGNE COMPLÈTE**



**MÉLANGEURS
CUISEURS
AVEC REFROIDISSEMENT
PAR LE VIDE**



MÉLANGE :

Mélangeurs de 350 à 10 000 litres avec en option exécution sous vide, injection directe vapeur, injection CO2/N2, pieds pesons, dosage d'eau...

CUISSON/RISSOLAGE :

Mélangeurs cuiseurs HOT COOK de 350 à 4 000 litres, double enveloppe vapeur ou huile thermique, **dispositif sous vide spécifique permettant le refroidissement rapide des produits...**



FORMAGE :

Formeuses largeur de travail 250 mm, 400 mm, 600 mm, matrices pour formes 2D-2,5D ou 3 D, dépose papier, distributeur de barquettes, application type : steak haché, nuggets, bâtonnets de poisson...

APPLATISSAGE :

Aplatisseur, largeur de travail 250 mm, 400 mm, 600 mm, 700 mm, 1000 mm, hauteur de travail réglable, application type escalopes

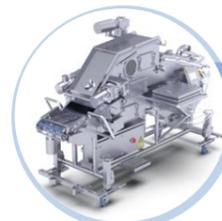


ATENDRISSAGE :

Steaker largeur de travail 250 mm, 400 mm, 600 mm, 700 mm, 1000 mm permet d'attendrir les viandes

COUPER :

Trancheur permettant de couper les escalopes de viandes pour une application type cordon bleu, largeur de travail 400 mm



FARINAGE :

Farineuses largeur de travail 400 mm, 600 mm, 700, 1000 mm application type filets de poissons, calamars...



ENROBAGE :

Enrobeuses liquide largeur de travail 250 mm, 400 mm, 600 mm, 700 mm, 1000 mm permettant un nappage d'une couche de liquide...

Enrobeuses-panneuses largeur de travail 250 mm, 400 mm, 600 mm, 700 mm, 1000 mm permettant un enrobage avec des panures plus ou moins grossière



Enrobeuses à Tempura ou pour Marinade largeur de travail 400 mm, 600 mm, 700 mm, 1000 mm permettant un nappage avec de la pâte type tempura ou de la marinade

Enrobeuses à tambour pour produits anatomiques... largeur de travail 400 mm, 600 mm, 700 mm, 1000 mm permettant un enrobage avec des herbes, farines, panure, épices...

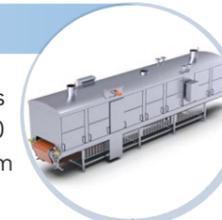


FRITTAGE :

Friteuses en continue largeur de travail 400 mm, 650 mm, 750 mm, 1050 mm, chauffage électrique ou huile thermique, longueur utile de 2 m à 10 m.

RÔTISSAGE PAR CONTACT :

Tunnel de cuisson/rôtissage en continue par contact de tapis téflonisé sans ajout de graisse, largeur de travail 600 mm, 1000 mm, longueur utile de 1,8 m à 7,2 m.

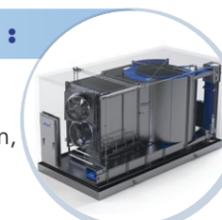


CUISSON :

Tunnel de cuisson en continue droit (longueur utile de 6 m à 14 m) ou en spirale (longueur utile de 40 m à 150 m), largeur de travail 600 mm, 700 mm, 1000 mm, 2 zones distinctes de traitement.

CONGELATION/SURGÉLATION :

Tunnel de congélation/surgélation en spirale (longueur utile de 100 m à 500 m), largeur de travail 400 mm, 600 mm, 700 mm, 1000 mm, permet la production de produits type IQF.





L'OPTIMISATION DE VOS LIGNES



Concepteur-constructeur de machines individuelles, de lignes complètes avec automatisation pour l'industrie Alimentaire. La société à une grande expertise dans l'engineering avec des solutions simples et efficaces



LIGNE DE MOULAGE ET DÉMOULAGE POUR JAMBONS CUITS



ETIQUETEUSE POUR SAUCISSONS SECS



CHARGEUR POUR SAUCISSONS SUR CADRES ET BALANCELLES



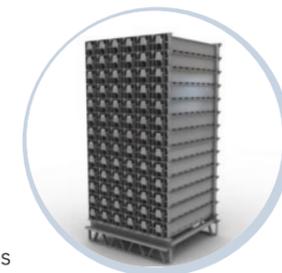
MACHINES À BROCHETTES



ENSACHEUSES POUR COPPAS ET PANCETTAS



FICELEUSES POUR COPPAS ET PANCETTAS



PRODUITS CUITS

- Système **multimoules LEGOSTAMPO**, les moules sont empilés de manière stable, sans besoin de sangles, châssis «compressibles»
- Conception de ligne de moulage et de démoulage pour les jambons cuits sur la base de moules traditionnels ou avec le système de multi moules breveté **LEGOSTAMPO**
- Installation de désaération avant cuisson avec ou sans soudure des sacs
- **Pressage** et **démoulage** manuelle, semi-automatique ou automatique pour moules traditionnels ou multi moules **LEGOSTAMPO**
- **Machine à couper** en portions automatique
- Installations pour mise en sac de produits de formes ronde, rectangulaire, carrée comme des mortadelles, jambons cuits avant la mise sous vide et soudure
- **Pasteurisation** et **refroidissement** en continu pour produits cuits sous vide



PRODUITS SECS

- Étiqueteuse **ETILEX**
- Chargement et déchargement sur cadres ou balancelles
- **Embosseuses** et **ficleuses** pour Coppas et Pancettas
- **Machine à couper** en portions automatique
- Installations pour l'assistance à la mise en sac de produits de formes ronde comme des rosettes en barre avant la mise sous vide et soudure
- **Baratte** sel sec

PRODUITS CRUS

- Machines à brochettes





UNE CONCEPTION GLOBALE



Constructeur de matériels individuels, de solutions de convoyage et chargement automatique, de lignes de cuisson refroidissement.

Le partenariat «les yeux dans les yeux», c'est la seule manière d'avoir une coopération fructueuse.



CUISSON, PASTEURISATION ET REFROIDISSEMENT EN CONTINU PAR BAIN



DÉPOSE AUTOMATIQUE EN BARQUETTES, OPERCULEUSES, THERMOFORMEUSES OU ENSACHEUSES



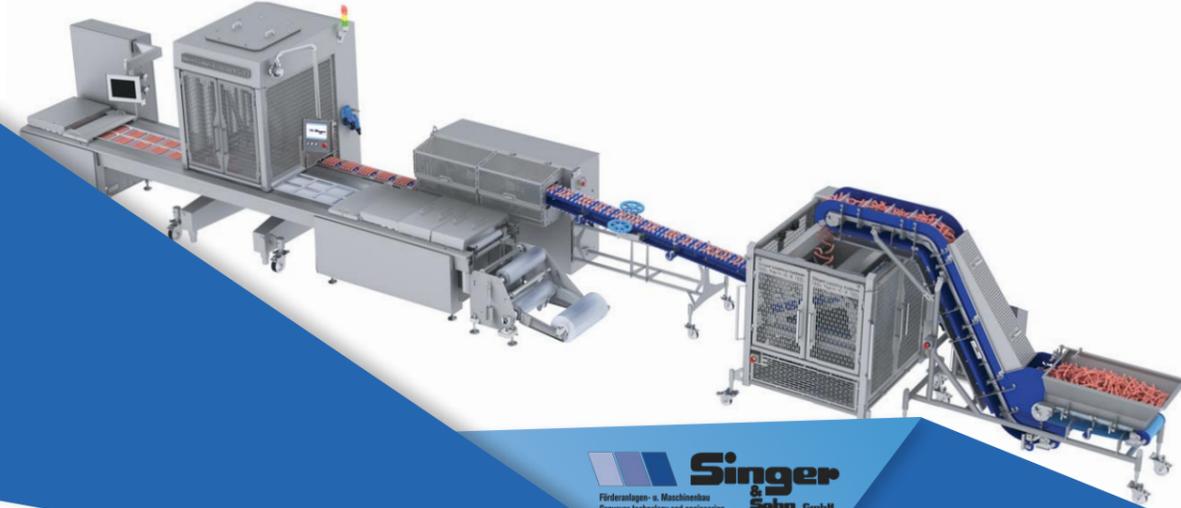
MACHINES À COUPER SAUCISSES



TRANCHEUR BARRES DE FROMAGE



SÉPARATEUR FARCE-BOYAUX



MACHINE À COUPER LES CHAPELETS DE SAUCISSES pour boyaux naturels, collagènes ou artificiels jusqu'à 1200 coupes /minute, séparation mécanique ou par système «microwavecut» qui permet aussi de souder le boyaux à la séparation, **séparateur boyaux/émulsion** environ 100 kg/h.

SYSTÈME PAR BAIN EN CONTINUE pour échaudage, cuisson (possibilité d'avoir 2 zones de cuisson), pasteurisation et refroidissement.

TRANCHEUR POUR BARRES DE FROMAGE, JAMBON ET SAUCISSE jusqu'à 40 coupes/minute pour application type pizzas, sandwichs, cordon-bleu...

SYSTÈME DE CHARGEMENT AUTOMATIQUE

- Dépose automatique de produits sous boyaux en barquettes sur un ou plusieurs niveaux, environ 250 à 300 saucisses/minute en boyaux naturels ou dépose automatique pour ensacheuses environ 300 à 400 saucisses/minute.
- Dépose automatique de produits sous boyaux jusqu'à 600 saucisses /minute en boyaux naturels sur une ou plusieurs pistes, alimentation par trémie de stockage d'un module de rangement permettant de regrouper un nombre de saucisses défini, alignement en option et dépose dans la machine d'emballage (thermoformeuse, operculeuse...)
- Robot de chargement mobile ou fixe pour produits emballés et non emballés





SOLUTION DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE



L'innovation un élément central de notre philosophie, c'est la clé de notre succès et la base de notre développement constant

La qualité est le noyau de notre philosophie et la base de notre succès industriel

L'hygiène est une priorité dans l'industrie alimentaire et elle se trouve à la base de toute notre gamme de machines



SUPERBAGGER
MISE EN SACS ET MISE SOUS VIDE ENTièrement AUTOMATISÉ



MACHINES MISE SOUS VIDE AUTOMATIQUE
AVEC TAPIS D'ALIMENTATION
TANK DE RÉTRACTION
TANK DE REFROIDISSEMENT, SÉCHEUR



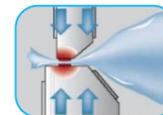
MACHINES SOUS VIDE
DE PRODUITS JUSQU'À 1600 MM DE LONGUEUR



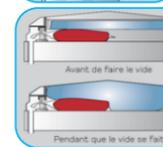
MACHINES SOUS VIDE
SIMPLE ET DOUBLE CLOCHE



LES AVANTAGES DE SUPERVAC



- Double soudure bi-aktive haute pression, garantissent des soudures sûres et fiables malgré la présence de plis, de graisse et d'humidité



- Le coussin de compensation interchangeable réduit le temps nécessaire pour faire le vide et prévient les plis sur le dessus de l'emballage



- Démarrage et arrêt en douceur du tapis de convoyage grâce à la fonction : **Soft Start and Stop**

- Utilisation ergonomique par une seule personne grâce à des formats de tapis optimisés et tapis cadencé
- Découpe complète avec aspiration des chutes dans un réservoir intégré à la machine

LA GAMME SUPERVAC SE COMPOSE

Modèle SUPERBAGGER : mise en sacs et mise sous vide entièrement automatisés.

Modèles de Machines sous vide automatique à tapis.

| | GK 169/170 | GK 402/403 | GK 501/512 | GK 600/610 | GK650/660 | GK 850/860 | GK 1600 |
|----------------------------------|------------|------------|------------|------------|-----------|------------|---------|
| Longueur barres de soudure en mm | 2 X 660 | 2 X 800 | 2 X 1000 | 2 X 1000 | 2 X 1100 | 2 X 1300 | 1 X 405 |
| Distance entre barres en mm | 650 | 650 | 550 | 830 | 830 | 830 | |
| Longueur max. du produit en mm | | | | | | | 1600 |

Tanks de rétraction semi-automatique AT6/7, tanks automatiques de rétraction AT8/15 et par douchage AC8/15, de refroidissement AC8/15, sécheur en continu type BL 15

| | AT 6/7 | AT 8/15 | AC 8/15 | AS 400/600 | BL15 |
|--------------------------|---------|----------|----------|------------|------|
| Surface (longueur) en mm | 570/730 | 860/1040 | 860/1040 | | |
| Surface (largeur) en mm | 400/535 | 660/860 | 660/860 | 400/660 | 860 |

Machines sous vide simple cloche (GK 195/160/191/193) et Machines sous vide double cloche (GK255/291/293)

| | GK 195 B | GK 160 | GK 191 | GK 193 | GK 255/291/293 |
|----------------------------------|----------|--------|---------|----------|----------------|
| Longueur barres de soudure en mm | 1000/515 | 520 | 820/620 | 1020/620 | 4X 620/820/920 |
| Distance entre barres en mm | | 520 | 540/745 | 540/945 | 520/700/870 |
| Longueur max. du produit en mm | 1000 | | | | |



MAINTENANCE : ALLIER DISPONIBILITE ET PROXIMITE

Connaissant bien les impératifs de l'industrie agroalimentaire, LMIA s'est organisée en conséquence. La maintenance préventive et curative est prise en charge au plus près de vos besoins



Le support technique dédié

De nombreux problèmes techniques peuvent être réglés à distance. Des techniciens connaissant parfaitement votre parc vous fournissent une assistance gratuite et immédiate depuis le siège de LMIA. En contact avec vos équipes d'entretien, ils les guident dans leurs interventions. Lorsque nécessaire, ils assurent l'interface avec les équipes constructeurs.

La disponibilité des pièces

LMIA dispose d'un stock de pièces détachées conséquent. En cas de besoin, ces pièces sont acheminées dans les meilleurs délais grâce à une logistique performante. Une telle organisation contribue au maintien de votre productivité en toute circonstance

La maintenance sur site

Des techniciens compétent sont chargés des opérations de maintenance préventive, organisées selon des plannings prévus à l'avance.



OCCASIONS LMIA

La seconde vie de machines hautement performantes

LMIA propose à ses clients industriels de bénéficier de la mise aux normes de machines d'occasion, mécaniquement toujours performantes, reconditionnées et modernisées par ses soins.

La connaissance par ses techniciens des anciens modèles des marques qu'elle distribue, la qualité initiale de ces machines, ainsi que les pièces usines auxquelles elle a accès, permettent à LMIA de proposer à ses clients des machines d'occasion sous garantie. Il s'agit d'équipements vérifiées, reconditionnés avec les pièces d'origine et, si nécessaire, modernisés par l'adjonction de panneaux de commande tactiles.

Ces matériels remis à neuf sont, bien entendu, conformes aux normes de sécurité et d'hygiène actuelles. Ils permettent de compléter une installation ou de remplacer un équipement défaillant dans des conditions financières avantageuses.

Ce type de rénovation, réalisé dans un esprit de développement durable, peut également s'envisager sur vos propres machines afin d'actualiser vos chaînes de production.





UNE MULTITUDE DE RÉALISATIONS POSSIBLE

Saucisse fraîche, Merguez, Steak haché, Brochette, Saucisson sec, Marinade, Saucisse de Strasbourg, Terrine/Pâté, Mousse de Foie Gras, Jambons cuits, Poitrine fumée, Poulet fumé, Poisson fumé, Cordon bleu, Nuggets, Palet de Fromage, Nems, Salade traiteur type Taboulé, Carottes, Pâtes...

Hachage Epinard-Pommes de terre, Préparation pour sandwiches, Plats cuisinés, Refroidissement des sauces, Mousse au chocolat, Pâte d'amande, Sucrage de Donuts, Mise sous de vide de viande-fromage-poissons-légumes...



18 rue de l'industrie, ZI de Hoerdts
67726 HOERDT
Tél. : 03 90 29 04 40
Email : info@lmia.fr
Site : www.lmia.fr

