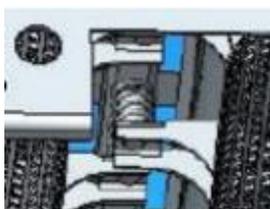
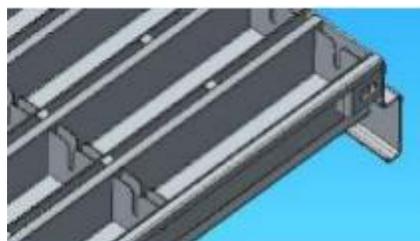


# POLYMODULE® Brevet 9646003.5 / 0722 663



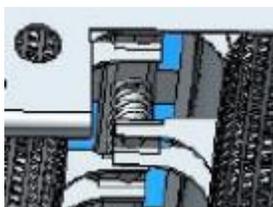
- Moule multiple robuste, hygiénique en inox 304 L, forte épaisseur
- Empilable, palettisable et roulant
- Mécanisable et automatisable
- Double à capacité des installations conventionnelles de cuisson
- Cuisson et refroidissement par la circulation de vapeur/air dans les cheminées verticales
- Jusqu'à 95% de rendement de tranchage même sur les produits difficiles
- Barres de jambon tranchables avec section maîtrisée
- Diminue fortement les coûts de main d'œuvre



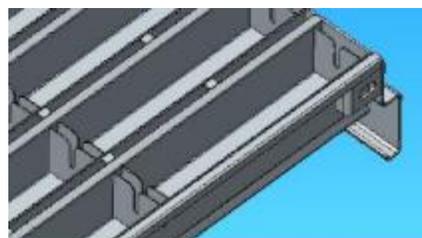
**Sangles de serrage avec mécanisme en inox**



# POLYMODULE COMPENSATEUR Brevet 9646003.5 / 0722 663



- Moule multiple robuste, hygiénique en inox 304 L, forte épaisseur
- Empilable, palettisable et roulant
- Mécanisable et automatisable
- Pour cuisson et refroidissement
- Système de compensation à ressorts pour barres des produits supérieurs cuits sous vide
- Cuisson et refroidissement par la circulation de vapeur/air dans les cheminées verticales
- Jusqu'à 95% de rendement de tranchage même sur les produits difficiles
- Barres de jambon tranchables avec section maîtrisée
- Diminue fortement les coûts de main d'oeuvre



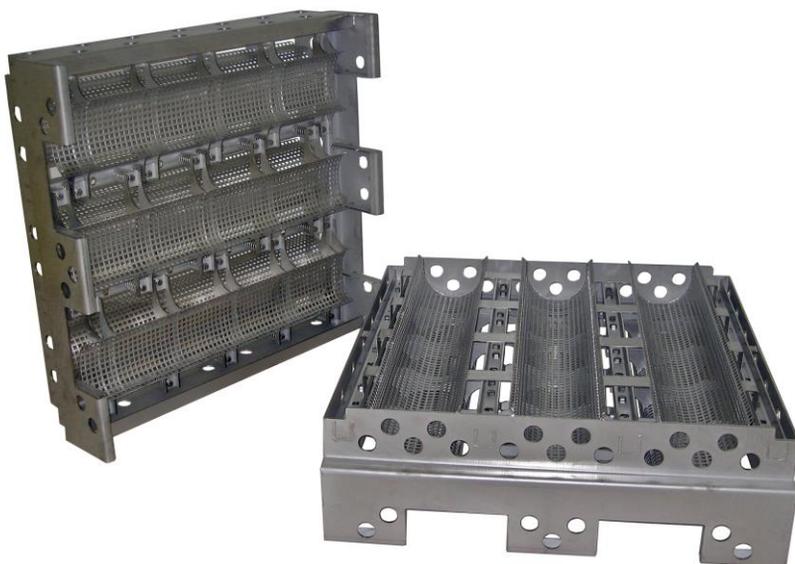
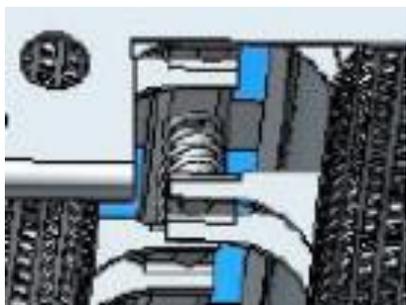
Sangles de serrage avec mécanisme en inox



# POLYMODULE COMPSMOKE Brevet 08 54730

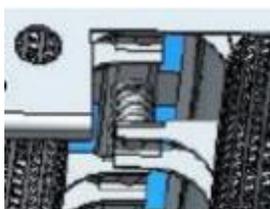


- Moule multiple robuste, hygiénique en inox de forte épaisseur
- Empilable, palettisable et roulant
- Mécanisable et automatisable
- Permet la cuisson, la fumaison et l'étuvage
- Système de compensation pour produits supérieurs cuits et fumés
- Section de tranche maîtrisée
- Réduction des coûts de production

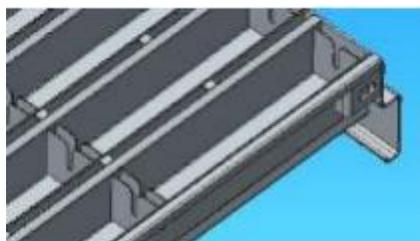


Z.I. SUD – 14 RUE BECQUEREL – BP 227 – 22602 LOUDEAC CEDEX  
Tél : + 33 296 66 88 66 – E-mail : [contact@kaufler.com](mailto:contact@kaufler.com)  
[www.kaufler.com](http://www.kaufler.com)

# POLYMODULE® Patent 9646003.5 / 0722 663



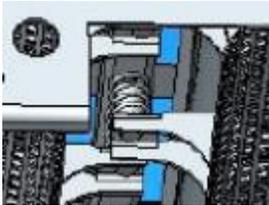
- Robust, hygienic 304 L stainless steel multi-mould, very thick
- Stackable, palletisable and rollable
- Can be mechanised and automated
- Double the capacity of conventional baking installations
- Cooking and cooling by steam/air circulation in vertical chimneys
- Up to 95% slicing yield, even on difficult products
- Slicable ham bars with controlled cross-section
- Greatly reduces labour costs



Sangles de serrage avec  
mécanisme en inox



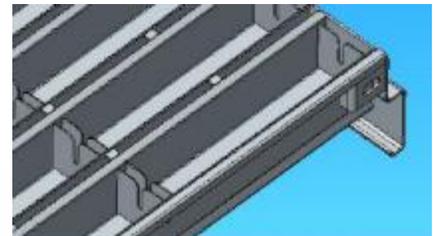
# POLYMODULE COMPENSATOR Patent 9646003.5 / 0722 663



- Robust, hygienic 304 L stainless steel multi-mould, very thick
- Stackable, palletisable and rollable
- Can be mechanised and automated
- For cooking and cooling
- Spring compensation system for vacuum-cooked top product bars
- Cooking and cooling by steam/air circulation in vertical stacks
- Up to 95% slicing yield even on difficult products
- Slicable ham bars with controlled cross-section
- Greatly reduces labour costs



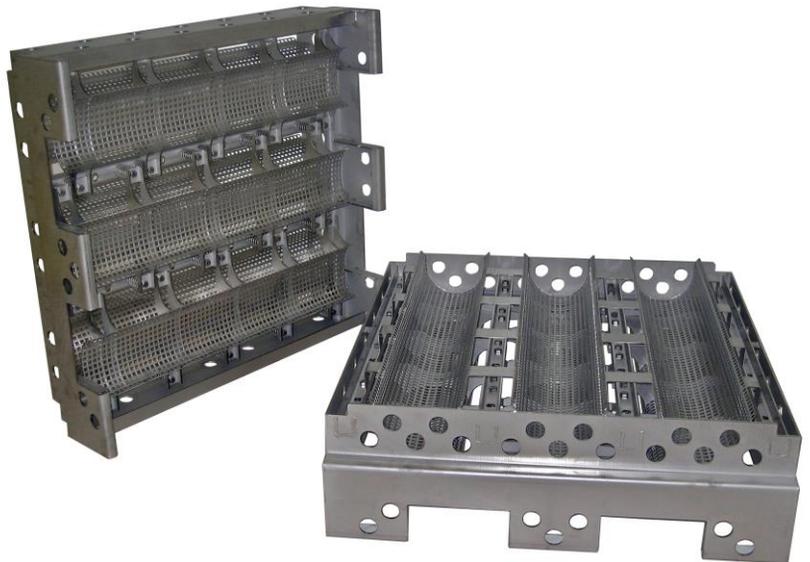
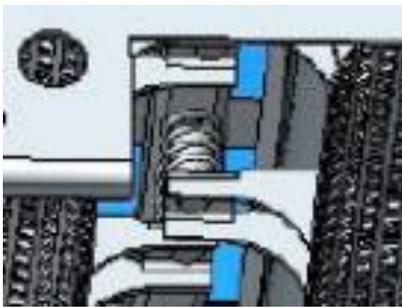
Sangles de serrage avec mécanisme en inox



# POLYMODULE COMPSMOKE Patent 08 54730



- Robust, hygienic multi-mould in thick stainless steel
- Stackable, palletisable and rollable
- Can be mechanised and automated
- Suitable for cooking, smoking and steaming
- Compensation system for superior cooked and smoked products
- Controlled slice cross-section
- Reduced production costs



Z.I. SUD – 14 RUE BECQUEREL – BP 227 – 22602 LOUDEAC CEDEX  
Tél : + 33 296 66 88 66 – E-mail : [contact@kaufler.com](mailto:contact@kaufler.com)  
[www.kaufler.com](http://www.kaufler.com)