

DELMO

**PONCER
COUTEAUX
ARTICLES DE SÉCURITÉ
DISPOSABLES**

CATALOGUE



CONTENU

GÉNÉRAL

Historique Delmo	3
Broyage	4

COUTEAUX

Lumbeck & Wolter	5
Turbocut	7
Seydelmann	8
Vemag	8
Victorinox	9
Dick	10
HQT	12
Lutz & Blades	13
Bertram & Graf	14
B+S	14
Heder	15
Bobet	15

ARTICLES DE SÉCURITÉ

Euroflex	16
MTS	17
Bekina	17
Franz Mensch	18
Martor	18

ÉQUIPEMENTS JETABLES ET D'ENTRETIEN

Vikan	19
-------	----

HISTORIQUE



1989

Christophe Delmotte a ouvert un atelier d'aiguisage pour particuliers en 1989. Très vite, des entreprises de transformation de la viande ont commencé à lui demander d'affûter leurs couteaux. Le parc de machines s'est donc agrandi et diverses formations ont été suivies pour maîtriser les ficelles du métier.

1995

Fort de son succès, la société anonyme DELMO a été créée en 1995 par Christophe Delmotte et son épouse Hilde Deklerck.

1998

En 1998, il a été décidé de s'établir plus centralement à Wondelgem (Gand) car ses clients sont répartis dans toute la Flandre.

Delmo propose son service de meulage ainsi que la vente d'articles de sécurité, de produits jetables, de couteaux de coupe, etc. En raison de la forte croissance, les locaux de Wondelgem sont devenus trop petits.

2012

En juillet 2012, Delmo New a été créé, de nouveaux locaux ont été achetés et les activités ont commencé en octobre 2013.

2021

Depuis juillet 2021, Sylvie Delmotte et Jonas Leplae ont repris Delmo New et le nom a été changé en L&D Food partner avec Delmo comme nom commercial.





DELMO

BROYAGE

Delmo dispose de machines de broyage entièrement automatiques à commande CNC et de machines de broyage spéciales capables d'effectuer les opérations de broyage les plus spécialisées pour l'industrie de la viande et des légumes. En outre, Delmo dispose de machines de broyage artisanales traditionnelles pour les opérations spéciales.

Delmo est un acteur incontournable du secteur depuis plus de 35 ans grâce à une recherche constante de la perfection, de la précision, de la convivialité et d'une méthode de travail efficace.

Le couteau est le cœur, la partie la plus importante, de toute machine à trancher les aliments. Plus les produits carnés sont bien coupés, plus ils se conservent longtemps. Des couteaux émoussés nuisent au processus de production. En outre, chaque couteau nécessite une technique d'affûtage distincte. Nous veillons à ce que vos couteaux restent dans un état optimal.

Delmo dispose de son propre service de transport pour vous servir rapidement. Nous nous chargeons volontiers de l'affûtage de vos couteaux. Nous garantissons à tout moment un service et une qualité de haut niveau. Nous affûtons la plupart des couteaux de manière informatisée, après quoi nous effectuons un contrôle de qualité extrêmement précis.



Lumbeck & Wolter GmbH & Co est spécialisée dans la production d'outils de coupe pour les hachoirs. Ses connaissances techniques approfondies, son perfectionnement constant, son exigence de la plus haute qualité et son service continu garantissent des performances inégalées et une avance constante sur le marché.

Depuis plus de 100 ans, Lumbeck & Wolter est une entreprise traditionnelle suffisamment grande pour produire de manière efficace et rentable tout en restant flexible.

Des processus de travail optimaux sont garantis sur des machines et des systèmes de pointe avec l'aide d'employés compétents et qualifiés.



Applications pour l'industrie

Le système de boîtes Unger est disponible dans toutes les tailles standard. Qu'il s'agisse d'un ensemble de 3 ou 5 pièces, la combinaison de prédécoupeurs, de couteaux de haute qualité comme le couteau Robot S4 et de tôles perforées avec un nombre maximal de trous garantit d'excellents résultats.

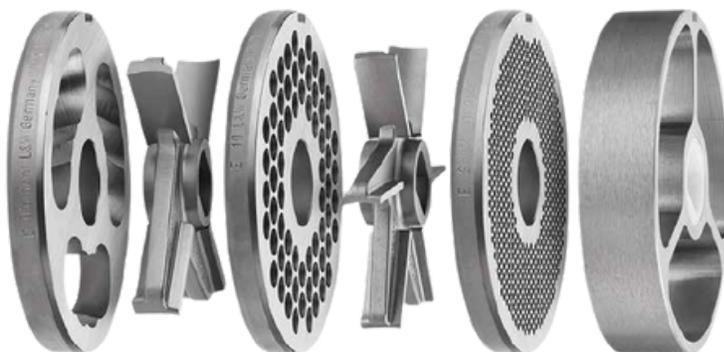
Grâce aux différentes options de configuration des prédécoupeurs, des couteaux et des tôles perforées, il est possible de produire une large gamme de produits finis. Qu'il s'agisse de viande ou de légumes !



Robot S4 classic
couteau polyvalent
pour produits



Couteau à croissant
couteau classique
pour la viande fraîche



Couteaux pour bouchers et chefs

Les plaques Longlife sont fabriquées en acier de haute qualité, résistant à la rouille et à l'usure, et restent aiguisées très longtemps. Les lames Long-Life sont dotées de meilleures arêtes de coupe et, en combinaison avec les plaques Long-Life, forment une composition de coupe d'une qualité exceptionnellement durable.

Le système Entreprise avec ou sans moyeu offre à leurs hachoirs à viande des tailles 5 à 56 un agencement de lames standardisé de haute qualité pour un produit final optimal. Les plaques du système Entreprise sans moyeu sont également disponibles en Inox.



Plaqua longlife



Couteau longlife

Les composants peuvent également être fournis en qualité standard. Les plaques sont disponibles en acier normal et en acier inoxydable.



Couteau X-Cut / 4



Couteau Type-N / 4



Plaqua perforée avec moyeu



Plaqua perforée en acier doux lisse



Votre expert en matière de jeux de coupe innovants pour les hachoirs à viande dans l'industrie de la viande

Systèmes de coupe haute performance pour toutes les marques de hachoirs, meilleurs résultats pour la viande, le fromage, les fruits, les légumes et bien plus encore.

Turbocut est l'un des principaux développeurs et fabricants de systèmes de coupe pour hachoirs à viande dans l'industrie de la transformation de la viande et est considéré comme un leader en matière d'innovation dans le monde entier.

Nous stockons des tailles et des systèmes standard et pouvons également fournir des tailles spéciales, ce qui signifie qu'il existe un produit adapté à chaque besoin.



couteau d'espacement tc2
4 ailes



couteau à anneaux spécial
tc 8 ailes



Prédécoupe
Handtmann



Pré-coupeuse de
roulements



Support de palier en croix



Type K



Type KO



Pour les saucisses cuites extrêmement fines et l'émulsion de couenne



Pour les saucisses sèches et cuites



parfait pour les saucisses sèches





VICTORINOX

En 1884, Karl Elsener ouvre son atelier de coutellerie à Ibach-Schwyz. À l'époque, la Suisse est encore l'un des pays les plus pauvres d'Europe. En 1891, il fournit pour la première fois le couteau de soldat à l'armée suisse. Puis, en 1897, il met au point le couteau suisse d'officier et de sport - aujourd'hui l'emblématique couteau suisse - jetant ainsi les bases d'une entreprise florissante qui allait s'imposer sur la scène mondiale.

Aujourd'hui, Victorinox est une entreprise mondiale qui propose cinq catégories de produits : les couteaux de poche suisses, les couteaux domestiques et professionnels, les montres, les articles de voyage et les parfums. Le couteau de poche suisse est le produit phare et a été le pionnier du développement de toutes les catégories de produits.

Couteaux Fibrox

Les couteaux en fibrox, avec leurs poignées antidérapantes, garantissent un travail en toute sécurité. Leur stabilité maximale, leur tranchant prononcé et leur longue durée de vie en font des couteaux idéaux pour l'industrie alimentaire.

La plupart des modèles sont également disponibles en différentes couleurs, conformément au concept HACCP.



Quelques-unes de nos offres



Couteau à désosser
5.6603.15



Couteau à poignarder
5.5603.16



Couteau de coupe
5.5503.20



Couteau à oiseaux
5.5103.10

Broyeurs

Si vous utilisez souvent le fusil à aiguiser ou l'aiguiseur de couteau, l'angle de coupe s'agrandit à chaque fois, c'est-à-dire qu'il s'émousse. Il est alors nécessaire de réaffûter le tranchant pour lui redonner une forme et un profil professionnels.



SM-111



SM-100

Aiguiseurs de couteaux

L'aiguiseur de couteaux, souvent appelé "click-clack" par les bouchers, sert à maintenir le tranchant du couteau et à le redresser. Plus vous aiguisez souvent vos couteaux à l'aide de l'aiguiseur, plus ils resteront aiguisés longtemps et conserveront un maximum de tranchant.



Rapid steel



Master steel



Magneto steel



Silver steel hyperdrill

Dick fabrique des couteaux, des aciers à aiguiser, des outils spéciaux et des meules selon les normes de qualité les plus élevées.

Sa réputation mondiale de fabricant d'outils de qualité repose sur la fiabilité constante et la longue durée de vie de ses produits. Tous nos produits se caractérisent par un design classique, des fonctions bien pensées et une qualité supérieure.

Couteaux de boucher et de hachoir

Les couteaux de boucherie sont l'outil le plus important pour les bouchers et les professions connexes de la transformation de la viande. Une sélection de différents types de couteaux fait partie de l'équipement de base. Ils peuvent également être rangés en toute sécurité dans le panier à couteaux.



ErgoGrip



ExpertGrip



MasterGrip



Hachette

Attache en acier

Le fusil à aiguiser peut être utilisé pour remettre la lame à plat, de sorte que les couteaux restent aiguisés plus longtemps et nécessitent donc un réaffûtage moins fréquent.



Dickoron ovaal



Dick polish

Des couteaux et des scies de haute qualité pour l'industrie alimentaire. C'est ce que représente la marque HQT. 100 % produits en Allemagne à des prix compétitifs. La gamme comprend plus de 200 modèles de couteaux différents, ce qui se traduit par une longue durée de vie grâce à un processus de durcissement spécial et à une finition de haute qualité.

Lames de scie circulaire

Les lames de scie circulaire HQT conviennent par leur qualité OEM et sont fabriquées à 100 % à partir de matériaux inoxydables. Nous disposons de tous les modèles courants des marques EFA, Freund et Jarvis (Ø 160 mm - Ø 400 mm) et ce dans les types suivants : Widia, silencieux, rugueux, fin.



Couteaux à désosser

Les couteaux à molleton HQT conviennent par leurs qualités OEM et sont fabriqués à 100 % en acier inoxydable.



Couteaux pour trancheurs de viande

En utilisant des matériaux de haute qualité, nous garantissons une trempe optimale et une granulométrie fine du carbure, ce qui permet d'obtenir une longue durée de vie.

Nous disposons de tous les modèles courants des marques : Treif, Holac, Foodlogistik, Rühle, Bizerba...



Chromé dur



Dentelé



Téflon

Depuis de nombreuses années, les lames Lutz collaborent avec succès avec les principales entreprises de l'industrie de la transformation de la viande. En plus d'un portefeuille de 1 000 modèles standard et de plus de 500 lames spéciales, LUTZ peut concevoir et mettre en œuvre le modèle adéquat, qu'il soit tranchant comme un rasoir pour les coupes les plus fines ou extrêmement stable pour les coupes d'impact et de pression.

Couteaux de remplacement et couteaux de machine

La gamme Lutz comprend des couteaux de remplacement et des couteaux de machine pour les applications/machines suivantes :

- Couteaux d'éviscération pour tous les principaux fabricants tels que Maja, Weber, Townsend, etc.
- Les couteaux sont disponibles avec ou sans cran de sécurité.
- Dimensions : 20 x 1,0 mm et 22 x 0,7 mm
- Traçabilité des lots par étiquetage des lames
- Lames de coupe nervurées dans les tailles 12 - 28 mm
- Lames de coupe techniques
- Lames trapézoïdales





Lames de scie à ruban pour la viande et fente de carcasse

- Plus nettes grâce à l'affûtage du profil
- Faibles pertes de coupe grâce à une coupe nette
- Durabilité grâce aux pointes de dents trempées
- Pour tous les types de machines conventionnelles telles que Kolbe, Reich, Bizerba, Biro, KT, Mado et autres fabricants.

Lames de scie à ruban pour poissons

Technologie d'affûtage, pointes de dents durcies :

- Coupe plus nette
- Coupe plus nette
- Plus durable
- Moins de perte de sciage

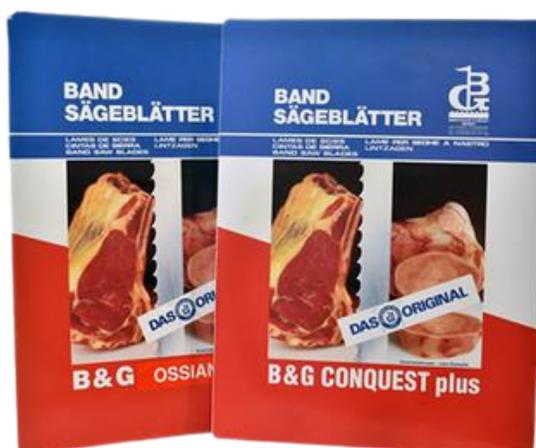


BERTRAM & GRAF GMBH
A STEEL PARTNERS COMPANY

Dans le domaine des trancheurs de pain industriels, nous produisons des jeux de scies à ruban qui répondent à 100 % aux exigences de tolérance des fabricants de machines. Profitez de notre expérience de plusieurs dizaines d'années dans la production de lames de scie et de lames de scie de haute précision.

En achetant chez BERTRAM & GRAF vous avez la garantie :

- Des lames de scie fabriquées en acier de haute qualité sur des installations de production ultramodernes.
- Qualité de coupe garantie.
- Longue durée de vie des lames de scie.
- Perte de sciage minimale.
- Dents trempées par induction disponibles sur demande.



Heder est spécialisé dans la production d'outils de coupe et de poinçonnage.

Avec plus de deux décennies d'expérience, Heder fournit des outils de haute qualité pour les machines d'emballage dans le monde entier, notamment des couteaux de découpe, des couteaux circulaires, des couteaux de perforation, des couteaux de perforation à trous européens, des couteaux de coupe transversale, des lignes de perforation, des couteaux de perforation en étoile et en demi-étoile, ainsi que des outils de perforation complets.



BOBET matériel

Le Sharp Easy est une alternative facile à manier au fusil à aiguiser classique. Il est disponible en différentes couleurs, ainsi qu'en acier inoxydable et détectable par le métal.



Euroflex est synonyme de qualité, de sécurité et d'expertise (made in Germany). Grâce à des années d'expérience et de développement, ils ont réussi à créer une marque qui se distingue par des produits d'excellente qualité. Euroflex est actif dans l'industrie alimentaire depuis des décennies et jouit d'une excellente réputation dans le monde entier. Son service de réparation professionnel offre également des solutions rapides, fiables et rentables aux clients.

Équipements de sécurité

Les produits anti-piqûres (EPI) Euroflex jouissent d'une réputation mondiale et sont des acteurs bien établis sur le marché. Ils vous fournissent des gants, des tabliers et des boléros certifiés résistants aux piqûres dans différentes tailles, longueurs de manchettes et versions de fils.

Protection des points de suture

Les produits de protection contre les piqûres se distinguent par leur excellente tenue et leur grande fonctionnalité. Ils protègent la main contre les coupures et les piqûres et sont disponibles en différentes longueurs de manchette ou sans manchette.

La fermeture à bouton-pression avec sangle en plastique facilite l'enfilage et le retrait du gant. De plus, le gant peut être tourné en quelques mouvements simples, ce qui le rend adapté aux droitiers comme aux gauchers.



Spécialiste des chaussures de sécurité

MTS (More Than Safety) est une marque déposée du groupe Honeywell. Avec plus de 60 ans d'expérience et près de 200 modèles, la marque MTS est l'un des principaux fabricants de chaussures de sécurité en Europe.



Vesta



Luna



Pyhon



Avec sa technologie de pointe, ses dispositifs de sécurité innovants et sa durabilité pour l'avenir, Bekina assure le plus grand confort sur le lieu de travail.



Bekina Steplite S5



Bekina Easygrip

Martor est un partenaire international qui allie efficacité de coupe et sécurité de travail comme nul autre.

Les couteaux de sécurité sont dotés d'une technologie de sécurité fiable. Il existe 4 techniques, c'est à vous de choisir celle qui correspond le mieux à vos besoins en matière de sécurité et de santé au travail.



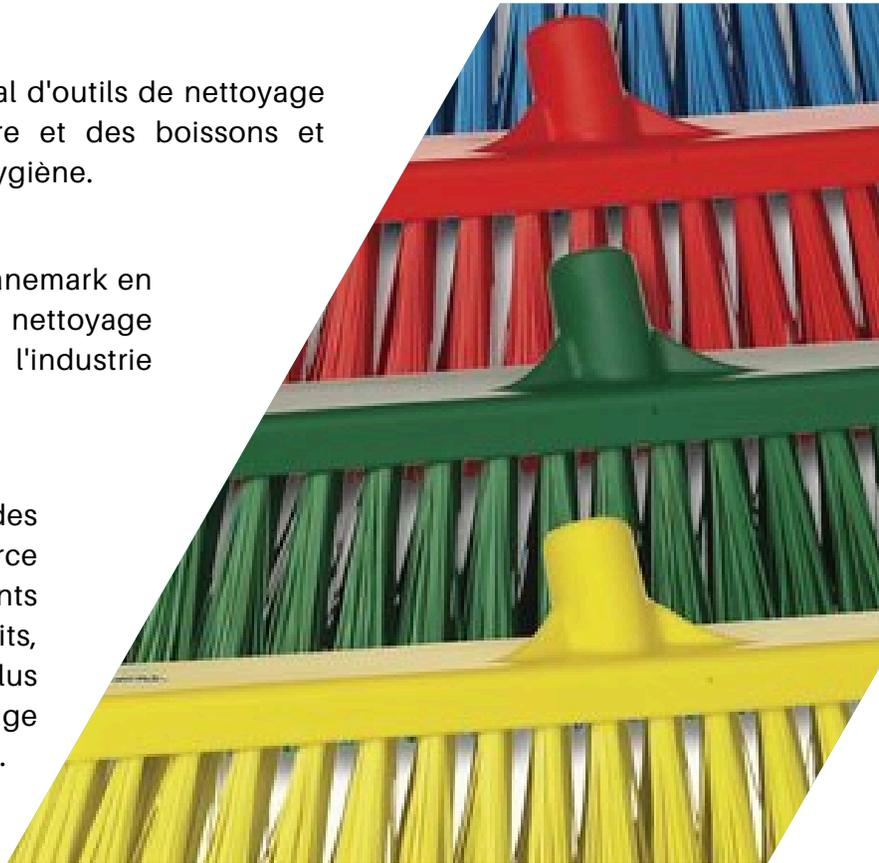
Depuis plus de 50 ans, Franz Mensch fabrique des vêtements de protection, des produits d'hygiène et des produits jetables. Les exigences en matière d'hygiène et de protection sont élevées, tandis que l'on attache de l'importance à un prix avantageux.



Vikan est le premier fournisseur mondial d'outils de nettoyage hygiénique pour l'industrie alimentaire et des boissons et d'autres environnements sensibles à l'hygiène.

Depuis la création de l'entreprise au Danemark en 1898, Vikan produit des outils de nettoyage professionnels, principalement pour l'industrie alimentaire.

Vikan est unique dans l'industrie des outils de nettoyage professionnels parce qu'elle implique formellement les clients dans le développement des produits, répondant ainsi aux normes les plus récentes en matière de nettoyage hygiénique et d'efficacité de nettoyage.



Découvrez notre large gamme de produits Vikan



Brosse



Gâchette



Corbeille



Pelle à main



DELMO - L&D FOODPARTNER BV

CONTACT

Noorwegenstraat 29D

9940 Evergem

+32 9 253 49 57

mail@delmo.be

www.delmo.be

