



HOEGGER ALPINA FRANCE

Votre partenaire pour la
transformation agroalimentaire

depuis
1994

SOMMAIRE

2 - Présentation de l'entreprise

3 - Le mot de la direction

4 - Notre process

6 - Présents au Maghreb

8 - Noma

10 - Magurit

12 - Tipper Tie

14 - Frey

16 - Mainali

18 - JBT Schröder

20 - Kerres

22 - Staedler



7 TECHNICIENS
ITINÉRANTS

+2800
RÉFÉRENCES

A VOTRE SERVICE DEPUIS
1994



PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Depuis 1994, chez **Hoegger Alpina France**, nous proposons des solutions de transformation agroalimentaire de pointe.

Située à Sainte-Marie-aux-Mines (Haut-Rhin, France), notre entreprise fournit des équipements performants et fiables, adaptés aux besoins des artisans comme des industriels. En partenariat avec des marques leaders, nous accompagnons nos clients à chaque étape de leur projet, de l'installation à la formation, pour optimiser leur production.

Notre philosophie

Nous nous engageons à élaborer des solutions innovantes et adaptées pour améliorer la productivité de nos clients.

Notre philosophie repose sur trois piliers essentiels :

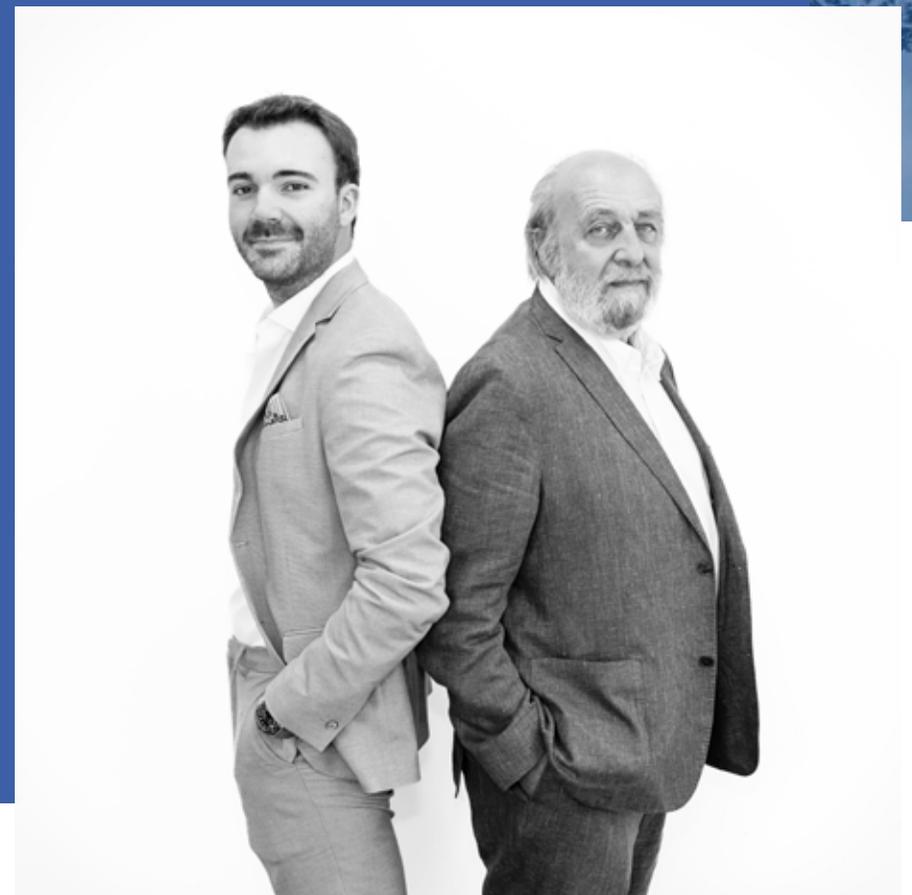
- **L'excellence technologique** : Nous sélectionnons les meilleures technologies pour offrir des solutions de transformation agroalimentaire performantes et innovantes.
- **Le service et l'accompagnement** : Nous soutenons nos clients à chaque étape, de l'installation à la maintenance, pour garantir le bon fonctionnement et l'optimisation de leur production.
- **La confiance** : Nous établissons des relations durables, basées sur la transparence et l'engagement, afin de répondre au mieux aux besoins spécifiques de chaque client.

LE MOT DES DIRIGEANTS

Chez Hoegger Alpina France, nous sommes fiers de perpétuer une tradition familiale depuis 1994. De père en fils, la famille Lalique, à la tête de l'entreprise, œuvre chaque jour pour vous offrir le meilleur de la technologie de transformation agroalimentaire.

Tout comme nos cutters et autres équipements performants, notre engagement à vos côtés se transmet de génération en génération. Ce savoir-faire familial, enrichi par des années d'expérience, nous permet de répondre aux défis de votre production avec des solutions innovantes et sur-mesure.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos projets et de contribuer à la réussite de votre activité avec des équipements fiables, conçus pour optimiser vos process industriels.



Antoine & Christophe Lalique

NOTRE PROCESS

Nous avons développé un processus complet pour accompagner nos clients de la conception à l'installation de leurs équipements, en passant par le suivi et la maintenance.



Analyse de vos besoins :

Nous commençons par une étude détaillée de votre projet pour comprendre vos objectifs et vos contraintes spécifiques.



Proposition de solutions sur mesure :

En collaboration avec nos partenaires technologiques, nous élaborons des solutions adaptées à vos exigences de production.



Installation et mise en service :

Nos techniciens qualifiés assurent une installation professionnelle et un démarrage optimal de vos équipements, pour garantir leur performance dès le premier jour.



Formation de vos équipes :

Nous formons vos opérateurs à l'utilisation et à la maintenance des machines pour assurer une prise en main rapide et efficace.



Suivi et maintenance préventive :

Nous restons à vos côtés avec un service après-vente réactif et des plans de maintenance préventive pour maximiser la durée de vie de vos installations.

DES SOLUTIONS ADAPTÉES À TOUS VOS BESOINS



Charcuteries et
Salaisons



Viandes



Produits laitiers



Produits de la mer



Fruits et légumes



Alternatives
végétales



Algues



Biscuits
et pâtisseries



Chocolat



Cosmétiques



Confiseries



Épices



Moutarde et sauces



Pet Food



Produits
pharmaceutiques



Purée de châtaignes

PRÉSENTS AU MAGHREB DEPUIS 30 ANS : UNE EXPERTISE RECONNUE

Depuis deux décennies, notre entreprise accompagne les acteurs de l'industrie agroalimentaire au Maghreb. Grâce à une connaissance approfondie des spécificités et des exigences locales, nous avons gagné la confiance des leaders du secteur qui nous confient la transformation de leurs matières premières en produits finis d'excellence.

Notre longue expérience sur ce territoire nous permet de comprendre parfaitement les besoins spécifiques et les processus locaux, garantissant des solutions adaptées et performantes.

La confiance que nous accordent nos partenaires témoigne de notre engagement à fournir des équipements fiables, innovants et conformes aux attentes des industries agroalimentaires du Maghreb.

Notre engagement repose sur une maîtrise parfaite des process industriels adaptés à vos marchés, ainsi qu'un accompagnement personnalisé pour répondre aux besoins uniques de nos clients.

Choisir nos équipements, c'est s'assurer de la fiabilité, de l'innovation et d'un partenariat solide, bâti sur 20 ans de succès et de collaboration.



ILS NOUS FONT CONFIANCE



VOS BÉNÉFICES



Accompagnement :

Notre mission ne s'arrête pas à la fourniture de machines d'exception au service de votre unité de production. Nous vous conseillons dans la création de vos process, l'élaboration de vos cahiers des charges et vos perspectives d'évolution sur le marché.



Connaissances :

Les produits du Maghreb n'ont plus de secrets pour nous. Depuis des années de pratique, cachir, boulettes, fromage, chawarma sont devenus notre spécialité !



Le réseau Hoegger Alpina France :

Qu'il s'agisse de matériels complémentaires aux nôtres, de bâtiments, d'épices, recettes, boyaux... nous nous ferons un plaisir de vous mettre en contact avec nos partenaires de longue date ayant fait leurs preuves en Afrique du nord.



Service technique :

Sans intermédiaire, nous intervenons directement sur site pour l'installation et la maintenance de nos équipements.



Financement :

Nos partenaires bancaires vous proposeront des solutions sur mesure pour financer votre projet.



Visites :

Dans le cadre de la création d'une unité de production, nous vous proposons des visites à nos usines ou chez nos clients de prestige en France pour vous donner un aperçu pratique du fonctionnement technique et logistique d'une structure aguerrie.



Flexibilité :

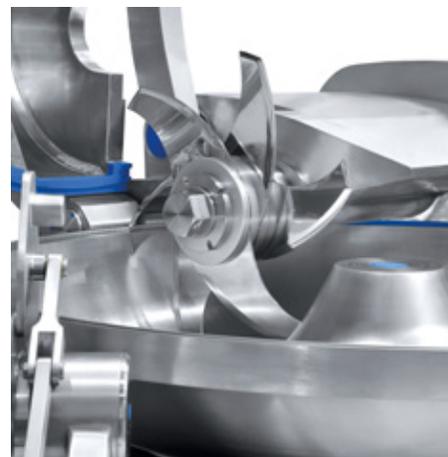
Notre Souhait ? Votre Réussite ! Nous prendrons le temps qu'il faudra et mettrons tous les moyens en œuvre pour votre succès et votre satisfaction.





Le Cutter est une tradition depuis notre fondation. Cela fait de nombreuses années que Hoegger Alpina France collabore avec Noma pour l'élaboration des cutters en mettant le meilleur de la technique de cutterage au service de la qualité de votre produit.

Bénéficiez également de nos technologies de hachage pour blocs congelés et de lavage pour parfaire votre process.





CUTTERS

Qu'il s'agisse des modèles **atmosphériques ou sous-vide**, notre précision légendaire de coupe sublimer vos recettes et optimisera votre process.

Alliant ergonomie et puissance, notre large gamme de cutters s'adapte aussi bien aux dimensions artisanales qu'aux productions industrielles, quelle que soit l'application, aussi spécifique soit-elle. Machine idéale pour la **fabrication de saucisses crues, cuites et pâtes à grains**. Optimale pour une émulsion très fine de couennes crues, surfines de volaille, VSM, aponévroses et cartilages, évitant ainsi l'usage d'un affineur.



HACHOIRS A CONGELÉ

Les modèles Taurus sont conçus pour **hacher des blocs de viande congelés** jusqu'à -22 C° à la granulométrie requise.

Robustes et ergonomiques, nos hachoirs sont conçus pour durer, quelle que soit la contrainte quotidienne.

En plus d'une conception ne laissant rien au hasard, la simplicité d'utilisation et d'entretien ravira tout opérateur pour une prise en main aisée et rapide.



TUNNELS DE LAVAGE

Les critères d'hygiène de l'Industrie Agroalimentaire seront toujours de plus en plus exigeants.

Les machines NOMA répondront à toute attente de nettoyage de caisses, palettes et bacs, pour vous offrir la sérénité d'un lavage optimal en continu.

Rinçage, lavage, séchage, désinfection, à nous de combiner la technologie la plus à même de répondre à toutes vos attentes.



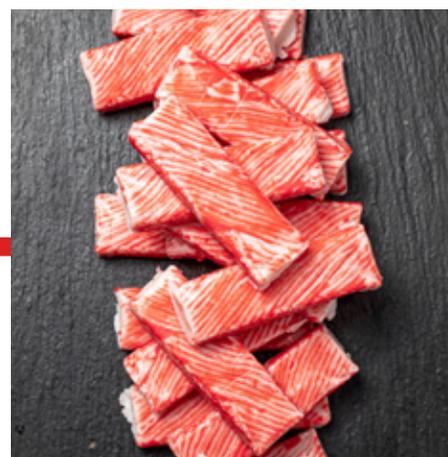
MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GMBH

Depuis plus de 150 ans, MAGURIT conçoit et fabrique des machines de découpe à Hückeswagen, en Allemagne, un centre d'innovation réputé pour sa précision et son expertise industrielle. Spécialisée dans les **solutions de découpe, cubage, démottage et effilochage**, MAGURIT offre une gamme complète d'équipements brevetés, adaptés à divers **secteurs tels que la viande, les produits laitiers, les fruits, les légumes, ainsi que la production de plats préparés et de petfood.**

Grâce à ses technologies brevetées, MAGURIT se distingue par une qualité de coupe optimale, garantissant à ses utilisateurs des performances élevées et une ergonomie pensée pour les opérateurs.

Que ce soit en machines individuelles ou en lignes entièrement automatisées, les équipements MAGURIT sont conçus pour s'intégrer efficacement dans tous types d'unités de production.

En plus de respecter les normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes, les machines MAGURIT se caractérisent par leur simplicité d'utilisation, leur facilité de maintenance et leur durabilité exceptionnelle, ce qui en fait des outils essentiels pour les professionnels cherchant à maximiser la productivité et la qualité de leurs produits.



 **made
in
Germany**



TRANCHEUSE POUR FRAIS ET RAIDIS

Nos trancheuses GALAN 1D et 2D permettent de **découper** de manière nette et en continu jusqu'à -7° vos **viandes, fromages ou poissons en lanière, rondelles, allumettes, émincées.**

Entre la vitesse de rotation des couteaux faucilles, l'espacement des lames circulaires, la pression du tapis de maintien et la vitesse du convoyeur : les combinaisons de découpe vous permettront d'atteindre vos objectifs les plus précis.



GUILLOTINES ET CUBEUSES A CONGELÉ

Qu'il s'agisse de réduire un bloc avant de le hacher ou bien de cuber de la viande congelée en produit fini, l'ensemble de nos équipements MAGURIT vous permettra de trancher de manière nette jusqu'à -22° .

Que l'amenée se fasse par vérins ou tapis, des têtes de coupes alliant robustesse et précision vous permettront d'atteindre les plus hauts niveaux de découpe de vos blocs.



GRIGNOTEUSES

Nos technologies de tambours rotatifs permettent de déchiqueter, grignoter, démoter ou réduire en morceaux toute matière dure ou congelée à la taille voulue et à la cadence souhaitée.

Que ce soit par gravité ou par vérin pneumatique, vos blocs sont amenés contre un tambour rotatif, plein ou ajouré, équipé de lames sur mesure pour une découpe/réduction optimale.



Depuis le début du 20ème siècle, **TIPPER TIE** est la référence incontournable dans les **technologies de clippage**, avec un savoir-faire reconnu pour la fabrication de **clippeuses de haute qualité** en Allemagne. Anciennement connues sous les noms ALPINA ou TECHNOPACK, les solutions TIPPER TIE sont adaptées à **tous les types de conditionnement** : **boyaux naturels ou artificiels, gaines, sachets et filets**.

Les clippeuses TIPPER TIE couvrent une large gamme d'applications, allant des **modèles de table et semi-automatiques aux machines automatiques à haute cadence**, capables de traiter jusqu'à 220 portions par minute. Spécialisées dans le conditionnement de grosses portions, le sous-embossage et les lignes automatiques d'accrochage et de conditionnement de volailles, ces machines assurent une qualité et une précision optimales.

Avec une offre complète de clips en Omega plats ou en U, TIPPER TIE répond à tous les besoins spécifiques de votre process, incluant la possibilité d'ajouter étiquettes, ficelles ou boucles pour un conditionnement sur-mesure.



HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



CLIPPEUSES POUR L'ARTISANAT

Des petites clippeuses de tables aux modèles semi-automatiques, TIPPER TIE propose une large variété de technologies de clippage pour boyaux naturels et artificiels.



CLIPPEUSES POUR L'INDUSTRIE

Hautes cadences, gros calibres, filets, chapelets, courbes ficelles, boucles, boyaux naturel, artificiel, bouts propres, sous embossage ... nos clippeuses répondent à tout besoin spécifique de production de saucisses.



LIGNES D'ACCROCHAGE

Les lignes TTStick permettent une mise en barre automatique des portions clippées.

Dans le prolongement de nos clippeuses, elles sont indispensables pour l'embarrement de saucissons droits en direction du séchage.



FREY, constructeur allemand de renom, propose une large gamme d'équipements dédiés aux productions nécessitant un savoir-faire unique en poussage, dosage et formage. Qu'il s'agisse de poussoirs individuels ou de lignes complètes, FREY offre des solutions sur mesure adaptées à vos besoins.

Avec plus de 70 ans d'expérience, FREY se distingue par une grande variété de machines de remplissage à piston et sous vide, conçues aussi bien pour les artisans que pour l'industrie agroalimentaire. L'entreprise met à disposition des accessoires et modules complémentaires permettant de créer des lignes de production flexibles, idéales pour des produits tels que steaks hachés, saucisses cocktails, boulettes, kebabs, fromages et bien plus encore.

Forte de son engagement pour l'innovation et la qualité, FREY continue d'optimiser ses équipements pour garantir une constance de production inégalée et une réponse adaptée aux défis modernes.



HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



POUSOIRS POUR L'ARTISANAT

Le poussoirs monopiston permettent un poussage pour les dimensions artisanales.

Saucisses, brochettes, burgers ... nombreuses sont les solutions FREY à la portée de chacun pour un résultat professionnel.



POUSOIRS SOUS VIDE INDUSTRIELS

A ailettes ou à pistons rotatifs, associés à une clippeuse ou équipé d'un bras automatique de torsade, nos poussoirs sous-vide garantissent un poussage optimal de la pâte pour une production régulière avec une maîtrise parfaite du poids.



LIGNES DE FORMAGE ET DOSAGE

Tout un panel de machines vous permettra de doser vos produits dans vos conditionnement ou de les former en **burgers, pavés, boulettes** ... ouvrant la porte à la personnalisation de vos produits.

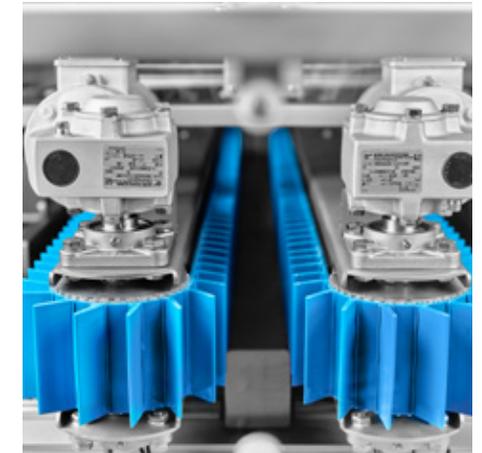


Long life technology.

Basée à Barcelone, Mainali est une entreprise innovante avec **plus de 30 ans d'expérience** dans la conception de machines pour l'industrie agroalimentaire. **Spécialisée dans la découpe et le pressage de divers produits**, Mainali est reconnue pour ses technologies de pointe et son innovation constante.

Les équipements Mainali se distinguent par leur polyvalence, fiabilité et durabilité, offrant des solutions sur-mesure pour la **viande, le poisson, les fruits et légumes**. Conformément aux normes d'hygiène et de sécurité, les machines Mainali garantissent une production optimale et une longue durée de vie.

Avec une présence mondiale, Mainali propose des machines individuelles ou des lignes complètes, adaptées aux besoins spécifiques de chaque client, pour optimiser les processus de production.





DIVISEURS A SCIES

Les Splitters et Multisplitters sont des diviseurs à scie qui permettent une coupe longitudinale en continu avec un maintien latéral de vos produits pour une découpe parfaite.



DECOUPE RBC

La technologie RBC permet une découpe nette et intelligente de vos produits disposés sur une table de maintien gérée par un servomoteur gérant le mouvement synchronisé aux scies et à la bande de sortie.

Une nouvelle technologie Mainali permet même un tranchage à poids constant par scan de vos produits pour une régularité de masse sans égale.



PRESSES

Les presses et presses 3D permettent de compacter vos produits pour leur donner la dimension que vous souhaitez.

Idéal pour des poitrines ou tout autre produit nécessitant une compression précise et efficace.



Depuis plus de 50 ans, JBT Schröder est un fabricant mondialement reconnu pour ses **solutions d'injection et de saumurage** technologiquement avancées. Grâce à une large gamme de machines, l'entreprise propose des équipements conçus pour répondre aux besoins spécifiques des **industries de la viande, de la volaille, du poisson** et d'autres produits alimentaires.

Les machines JBT Schröder offre des performances optimales dans les environnements de production les plus exigeants. Elles se distinguent par leur capacité à intégrer les dernières innovations technologiques, permettant d'améliorer constamment la productivité tout en garantissant une hygiène irréprochable et un contrôle total des processus. Chaque solution est pensée pour offrir une flexibilité maximale et s'adapter aux besoins uniques de chaque client, avec une vision à long terme et une ambition d'excellence.

Grâce à l'expertise combinée en ingénierie et en technologie alimentaire, JBT Schröder est en mesure de développer des solutions sur mesure qui allient performance, fiabilité et maîtrise de la qualité, pour des résultats exceptionnels à chaque étape de la production.





SAUMURE ET INJECTION

Préparation de saumure (BRIMAX) ou injection (IMAX), les technologies Schrodex permettent un anoblissement de votre produit grâce à un procédé de pointe. Le principe de la technologie IMAX repose sur le salage classique par injection grâce à des aiguilles creuses. Le savoir-faire concernant le type d'aiguille, les ouvertures d'entrée et de sortie, ainsi que le schéma d'injection, joue ici un rôle déterminant. La saumure ou l'émulsion à injecter est acheminée directement dans le produit grâce à un système de pompes et de tuyaux de qualité laitière. **La viande, la volaille et le poisson** peuvent être soumis à l'injection, avec ou sans os.



MALAXAGE

La technologie MAX est mise en pratique via l'installation horizontale d'un arbre rotatif à palettes dans un récipient fixe. L'effet de malaxage hélicoïdal est obtenu grâce aux palettes disposées en spirale. Celles-ci entraînent un mouvement très efficace de la masse de viande et conduisent l'énergie de malaxage directement au muscle. Cette technologie à palettes, combinée à un degré de remplissage particulièrement élevé de l'installation et un refroidissement actif de la paroi, entraîne une activation extrêmement efficace des protéines. Votre bénéfice : réduction avérée des temps de processus et meilleur rendement.



EMBOSEUSES

L'application de l'embosseuse HAMAX 800 est le remplissage mécanique de pièces de **viande fraîche ou saumurée** (salaisons crues ou cuites) dans des **boyaux artificiels**.

Le principe de base de la machine repose sur un poussoir hydraulique qui embosse la viande dans le boyaux.

Couplée à un double clippeuse, la HAMAX augmentera l'efficacité dans la fabrication de produits à trancher calibrés en longueur.

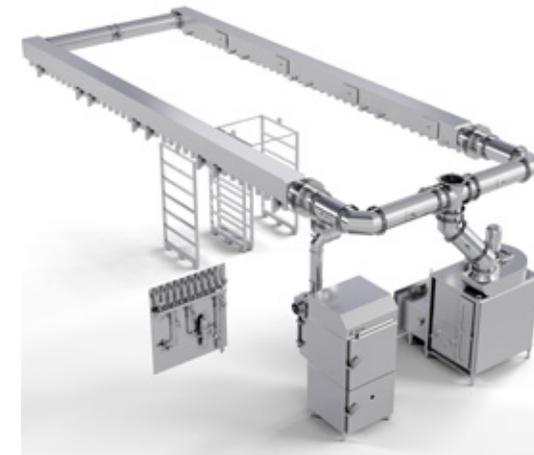


KERRES

Depuis 1966, KERRES est un leader dans la conception de **systèmes de traitement et de nettoyage pour les industries agroalimentaires**. Reconnue pour ses technologies innovantes, KERRES allie efficacité et durabilité, en offrant des solutions qui respectent les normes les plus strictes d'hygiène et d'environnement.

« La technologie brevetée Hybrid Smoke permet, grâce aux flux d'air internes intelligents, d'optimiser votre processus cellule en alliant puissance et respect du produit. Les cycles sont 30% plus courts et de ce fait, la perte de masse de vos produits est réduite à 3%, le tout pour un traitement optimal et parfaitement homogène ».





CELLULES POUR L'ARTISANAT

La gamme des cellules de cuisson/fumage KERRES offre un système adapté à chaque entreprise artisanale : de l'armoire compacte avec générateur intégré qui tient peu de place au sol jusqu'à la cellule universelle avec générateur séparé, toutes les méthodes de fumages sont possibles.

Bénéficiez de temps de cycles raccourcis de 30%.

CELLULES POUR L'INDUSTRIE

Notre technologie brevetée HYBRID permet un traitement parfaitement homogène de votre produit.

Un complexe et unique système de pression/dépression au sein de la cellule permet un flux d'air conjuguant délicatesse et puissance.

Cuisson, fumage, étuvage ...un traitement haut de gamme pour une production noble, efficace et maîtrisée.

KLIMA

Le traitement idéal post-maturation et séchage pour produits salamis.

Un simple module dans une pièce hermétique permettra de générer et maîtriser les conditions optimales de traitement de votre produit par un contrôle constant et précis des conditions d'air de la chambre (température, hygrométrie, ventilation).

Homogénéiser le produits et éviter des pertes de poids inutiles.



staedler

Member of Advaton

Staedler Automation, fondée en 2009 en Suisse, est une entreprise spécialisée dans l'ingénierie, la robotique et l'automatisation. Staedler s'engage à offrir des solutions innovantes pour améliorer les processus industriels dans des secteurs comme l'agroalimentaire, la pharmacie et la logistique. Grâce à son savoir-faire, Staedler propose des systèmes personnalisés intégrant robotique et automatisation pour maximiser la productivité tout en réduisant les coûts.

L'entreprise se distingue par sa capacité à développer des solutions sur mesure, notamment pour des opérations telles que la manipulation, le conditionnement, et le palettisage. Staedler met un point d'honneur à offrir un accompagnement complet, allant de la conception à l'installation des équipements, en passant par des services de maintenance et de modernisation continue.

Depuis 2021, Staedler fait partie du groupe Advaton FoodTec, renforçant ainsi son expertise dans la technologie alimentaire et l'automatisation des processus industriels. Reconnue pour la qualité suisse, l'innovation et la précision, Staedler continue de croître et de se positionner comme un partenaire de confiance pour ses clients à travers le monde.





FORMEUSES A PATES

Les spaetzles nécessitent une maîtrise parfaite de dosage formage de pâte.

Les machines Staedler permettent de générer les petites pâtes du Tyrol de manière régulière; la sortie peut s'effectuer en combinant un tunnel de cuisson à eau Staedler pour faire une ligne complètement automatisée.



TUNNELS DE CUISSON

Par un ingénieux système de pales générant un brassage doux et constant dans l'eau bouillante, la maîtrise de la cuisson de vos pâtes, grains, légumineux se fera de manière maîtrisée et efficace.



REFROIDISSEMENT ET VIBRATION

Suite à votre cuisson, des convoyeurs vibrants et refroidissants permettent de séparer les produits et de les redescendre à la température voulue pour une maîtrise totale de votre production.





HOEGGER ALPINA FRANCE

