



CATALOGUE

2025



COLLARD PÉLISSON : VOTRE PARTENAIRE EN SOLUTIONS AGROALIMENTAIRES



Depuis bientôt 60 ans, Collard Pélisson se tient au service des métiers de l'agroalimentaire. Forts de notre expérience et de plusieurs brevets, nous concevons des machines innovantes, 100 % fabriquées dans nos locaux en France, qui répondent aux besoins de nos clients en France et en Europe.

Nous mettons un point d'honneur à offrir des solutions sur mesure, qu'il s'agisse de convoyeurs, de lignes de fabrication, de cuves ou de chariots. Que vous ayez besoin de matériel pour la production ou la transformation, nous sommes là pour vous accompagner.

Collard Pélisson aujourd'hui, c'est une dizaine d'employés et une centaine de clients répartie en France et en Europe.

Un mot de notre équipe

"Dans notre atelier, chaque machine est conçue avec soin et fierté. Savoir que notre travail contribue à votre réussite, c'est notre plus grande motivation. Merci de votre confiance !"

Notre Promesse

- **Fabrication Française** : Des machines conçues et produites dans nos ateliers en France dans le département de l'Ain.
- **Écoute et Innovation** : Des solutions personnalisées adaptées à vos besoins spécifiques.
- **Accompagnement Client** : Que vous soyez un grand groupe ou une petite entreprise, vous êtes important pour nous.

Contactez nous dès aujourd'hui pour découvrir comment nous pouvons améliorer votre productivité avec nos équipements de haute qualité !



- 850 voie du tram 01430 le BALMAY / VIEU D'IZENAVE
- 0474763552
- contact@collard-pelisson.com
- commercial@collard-pelisson.com
- www.collard-pelisson.com



SOMMAIRE



- 1. *DECOUPE***
- 2. *FABRICATION***
- 3. *MANIPULATION***
- 4. *STOCKAGE***
- 5. *NOS TECHNOLOGIES EN VEDETTE***

DECOUPE



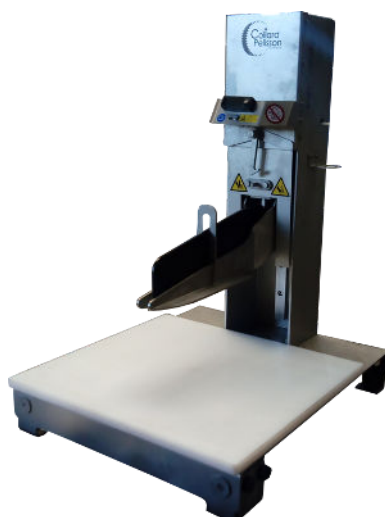
TRANCHEUSE C200

• Magasin de fromagerie/Atelier de transformation
La trancheuse guillotine C200 est une machine électrique, permettant de couper des fromages jusqu'à 200mm de haut avec un plateau tournant en plastique alimentaire. Elle peut être modifiée de manière à s'adapter aux mieux à vos exigences et aux contraintes d'encombrement.

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Gain de temps
- Alimentation 220V
- Encombrement : 910 x 885 x 1400
- Coupe : ht 200, lg 375
- Prévention des TMS



électrique



pneumatique

TRANCHEUSE C300 MINI

- Magasin de fromagerie/Atelier de transformation/Camion de marché

La trancheuse guillotine C300 Mini est une machine électrique ou pneumatique, permettant de couper des fromages jusqu'à 300mm de haut avec un plateau en plastique alimentaire démontable rapidement pour le nettoyage.

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Gain de temps
- Alimentation 220 V
- Encombrement: L400 x H815 x P515
- Coupe: ht 300mm, long 400mm
- Robuste et Légère: 42kgs
- Prévention des TMS
- guidage laser



TRANCHEUSE DE MEULES

- Fromagerie/Caves d'affinage/Industrie agroalimentaire

La trancheuse de meules, est une machine électrique permettant de couper des fromages allant jusqu'à un mètre de diamètre.

- Prévention des TMS
- Nettoyage simple
- Fabrication en inox 304L alimentaire

La découpe s'effectue de 2 à 36 parts en fonction des réglages programmés sur l'écran de commande. Grâce à ce système, la découpe se fait sans effort et de manière automatique

DECOUPE



DIVISEUSE DE FROMAGE

- Atelier de transformation

La diviseuse est une machine pneumatique, permettant de couper en portions des fromages jusqu'à 175mm de haut avec un plateau en plastique alimentaire.

Options possibles : Couteaux personnalisés, hauteur de coupe personnalisée, version automatique

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Gain de temps
- Couper plusieurs fromage à la fois
- Alimentation pneumatique
- Protection inox
- Encombrement: 690 x 600 x h=1270
- Prévention des TMS



TRANCHEUSE DE DISQUE

- Fromagerie/atelier de transformation

La trancheuse de disque vous permet de couper les meules de fromage en disque.

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Prévention des TMS
- Confort de travail
- Précision de coupe
- Coupe droite
- Facilité d'utilisation : accessible à tous avec une simple formation



CUBEUSE

- Fromageries /Laboratoires de transformation

La cubeuse vous permet d'automatiser les étapes de découpe de vos fromages et celle de conditionnement des portions en barquette.

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Dépilage des barquettes, découpe du fromage et remplissage des barquettes grâce à la même machine
- Durabilité de la machine du fait de la simplicité de sa conception
- Gain de temps

FABRICATION



BROYEUR À FROMAGE

• Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Fromagerie
Le broyeur à fromage est une machine permettant d'égrainer les blocs de fromage caillé.

- Convoyeur fromage
- Translation le long du bac
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Démontage rapide pour nettoyage
- Machine sécurisée



PIQUEUSE A BLEU

• Fromagerie/Caves d'affinage/Industrie agroalimentaire
La piqueuse à bleu vous permet de piquer vos fromages afin de les aérer et de créer la moisissure et le caractère propre aux pâtes persillées. L'oxygène est ainsi introduit dans les trous des piqûres, tandis que le dioxyde de carbone est libéré.

- Fabrication en inox 304L qui respecte les normes du secteur agroalimentaire ou en inox 316L pour les ateliers qui utilisent du sel
- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Longévité de la machine
- Démontage rapide pour nettoyage
- Machine sécurisée
- Prévention des TMS

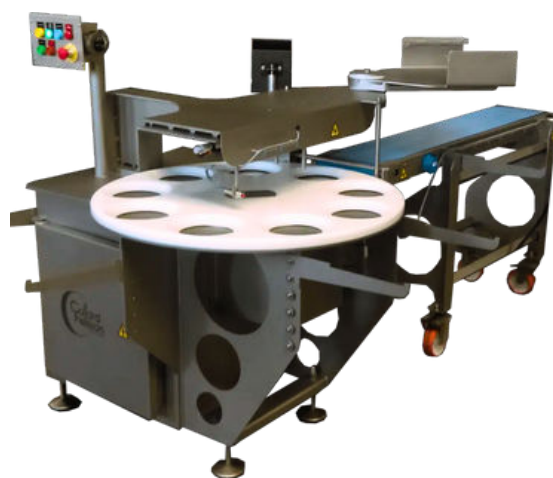


MACHINE DE GARNISSAGE

• Fromagerie/Caves d'affinage/Industrie agroalimentaire
La machine permet de garnir les fromages précisément avec différents produits, elle évite la pénibilité de cette tâche et augmente la cadence

- Dosage ultra précis des garnitures
- Grande régularité dans la découpe
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Durabilité de la machine
- évite la pénibilité de la tâche

FABRICATION



LIGNE DE MARQUAGE DE TOMMES

- Atelier de transformation

La machine permet de marquer le coté des Tommes à une grande cadence. Le principe de carrousel réduit de considérablement l'encombrement de la ligne.

Les options possibles : plateau tournant, table de stockage, convoyeur d'évacuation, ligne automatique

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Gain de temps
- Alimentation 380V
- Cadence élevée
- Utilisation 1 à 2 personnes
- Sortie convoyeur motorisé



ÉCROUTEUSE

- Atelier de transformation

L'écrouteuse est un outil conçu pour retirer la croûte des fromages par une action manuelle de l'opérateur. Elle est équipée d'un système d'aspiration Venturi, qui permet d'aspirer les croûtes de fromage et de maintenir un environnement de travail propre. La meule est solidement maintenue sur le plateau grâce à une pompe à vide dotée d'un filtre, garantissant stabilité et hygiène tout au long du processus.

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Encombrement: 1830 x 840 x 1640
- Gain de temps
- Alimentation 380V
- Travail propre
- Démontage facile du bac de récupération
- Filtre accessible sans outil
- Nettoyage rapide



LAVEUSE DE PLANCHE

- Caves d'affinage

la laveuse est mobile (sur roulettes) permettant de travailler seul à l'intérieur des caves

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Gain de temps
- Nettoyage efficace par brosses et buses
- Mobile sur roulettes
- Travailler tout seul
- Système nettoyage haute pression
- Démontage rapide des brosses
- Récupération de l'eau de lavage
- Planches: long. 1400 à 2300, haut. 330 mm

MANIPULATION



RETOURNEUR DE PILES DE CAISSES

- Fromagerie/Caves d'affinage/Industrie agroalimentaire
- Le retourneur de piles de caisses permet de manipuler les palettes d'affinage ou des corsets sans effort.
- Conception en sur-mesure adaptée aux locaux du client
 - Prévention des TMS
 - Fabrication en inox 304L alimentaire
 - Facilité d'entretien et de nettoyage du fait de la conception
 - Durabilité de la machine



RETOURNEUR DE CLAIES

- Fromagerie/Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Caves d'affinage
- Le système automatisé de retournement de claies facilite la manipulation de fromages sans effort physique. Il est parfaitement adapté aux besoins des fromageries mais aussi à ceux des caves d'affinage.
- Conception en sur-mesure adaptée aux locaux du client
 - Prévention des TMS
 - Fabrication en inox 304L alimentaire
 - Facilité d'entretien et de nettoyage du fait de la conception en inox
 - permet une grande cadence de retournement des claies
 - Durabilité de la machine



RETOURNEUR DE MEULES SEMI-AUTO(OU AUTOMATIQUE)

- Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Caves d'affinage
- Le retourneur manuel vous permet de manipuler facilement vos meules de fromages. Plus besoin de supporter des charges lourdes lorsqu'il faut retourner les fromages en phase d'affinage. Le poids des meules est directement supporté par la machine et l'action de retourner est effectuée simplement grâce à un axe rotatif.
- Prévention des TMS
 - Fabrication en inox 304L alimentaire
 - Facilité d'entretien et de nettoyage du fait de la conception
 - Durabilité de la machine

MANIPULATION



RETOURNEURS DE CHARIOTS

• Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Caves d'affinage
Le retourneur automatique de chariot permet de manipuler les meules sans effort. De cette manière les étapes liées à l'affinage sont effectuées de manière rapide tout en évitant aux fromagers d'effectuer des tâches physiques et répétitives.

- Prévention des TMS
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Facilité d'entretien et de nettoyage du fait de la conception
- permet une grande cadence de retournement des meules
- Durabilité de la machine



MANIPULATEUR SOUS-VIDE

Fromagerie/Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Caves d'affinage

Le manipulateur sous-vide permet aux opérateurs de déplacer des charges, en réduisant les TMS tout en maintenant une cadence soutenue.

- Prévention des TMS
- Nettoyage simple
- facilité d'utilisation



ELEVATEUR DE CLAIES

• Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Fromageries/Caves d'affinage

L'élevateur de claies est un indispensable pour nos clients. C'est une machine simple mais très utile pour éviter la fatigue physique, Peu encombrant, facile à déplacer et surtout très pratique, il vous permet de monter sans efforts vos claies.

- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Durabilité de la machine
- Facilité de démontage pour le nettoyage
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Prévention des TMS

MANIPULATION

CONVOYEUR

- Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation
- Tous les types d'industrie aux processus automatisés

Les convoyeurs développés par Collard-Pelisson se différencient des modèles de nos concurrents sur un point majeur : la conception de leur système de support et d'appui.

- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Durabilité de la machine
- Facilité de démontage pour le nettoyage
- CONCEPTION SUR MESURE



SALEUSE

La saleuse est l'équipement idéal pour optimiser le salage de vos fromages. Pensée pour les ateliers de transformation, elle garantit une répartition homogène du sel et une incrustation parfaite dans la croûte des fromages. Performante et sécurisée, elle s'adapte aux exigences des professionnels tout en respectant les normes alimentaires.

- Répartition uniforme du sel pour un résultat parfait
- gain de temps
- Prévention des troubles musculo-squelettiques (TMS)
- Fabrication démontable
- Conception robuste en inox 316L répondant aux normes alimentaires
- Trémie de récupération de sel pour réduire le gaspillage



CAROTTEUSE PORTIONNEUSE

La carotteuse portionneuse est une solution innovante pour faciliter le traitement, la découpe, le pesage et le carottage des meules de fromage. Conçue pour répondre aux besoins des professionnels, elle allie performance, ergonomie et respect des normes alimentaires.

- Gain de temps
- Prévention des TMS
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Carotte, pèse et découpe les meules en portions égales
- Idéale pour la préparation de commandes et les ventes en ligne



NOS TECHNOLOGIES EN VEDETTE

REALISATION POUR LES SALAISONS

Toutes nos machines sont personnalisables sur demande afin de répondre au mieux à vos besoins spécifiques.

Nous étudions attentivement chaque projet de conception de nouvelles machines, en tenant compte de vos exigences, pour vous proposer des solutions parfaitement adaptées à votre activité.

Nous réalisons nos équipements en inox, aluminium ou en acier, selon vos préférences et vos contraintes.





SOMMAIRE



- 1. FABRICATION**
- 2. MANIPULATION**
- 3. STOCKAGE**

FABRICATION

EPLUCHEUSE



• Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Salaisons
L'éplucheuse à rosette vous permet d'enlever la peau de vos saucissons de manière rapide, fiable et automatisée. Parfaitement intégrée à vos lignes de fabrication par les équipes de Collard-Pelisson, elle vous permet de gagner en productivité de manière significative en évitant à vos collaborateurs d'effectuer une tâche manuelle répétitive.

- Fréquence d'épluchage élevée (300 rosettes à l'heure)
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Facilité d'entretien et de nettoyage du fait de la conception en inox
- Durabilité de la machine
- Gain de temps



FONCEUSE

- Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Salaisons/Charcuterie avec un gros volume

La machine à fonder et à sertir les pâtes croûte, conçue et fabriquée par Collard-Pelisson, vous permet de donner la forme et les dimensions souhaitées à vos préparations bouchères et charcutières.

- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Action de fonder et sertir intégrés à la même machine
- Durabilité de la machine du fait de la simplicité de sa conception
- Fabrication de moules aluminium sur-mesure adaptés à vos besoins et à la machine

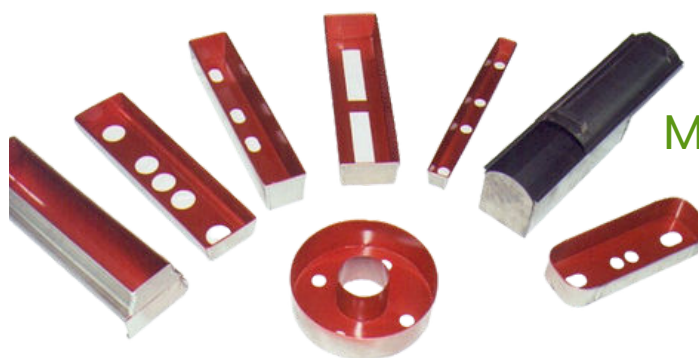


DÉMOULEUSE

• Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Salaisons
La démouleuse pâte croûte vous permet de faciliter le démoulage de vos préparations charcutières.

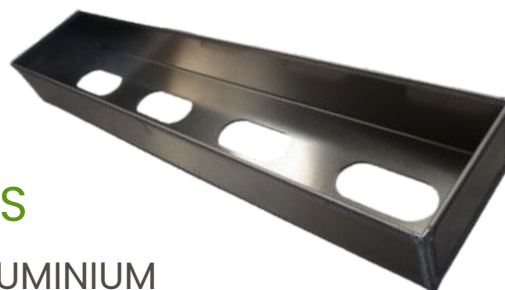
- Fréquence de démoulage élevée
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Facilité d'entretien et de nettoyage du fait de la conception en inox
- Durabilité de la machine du fait de la simplicité de sa conception
- Positionnement manuel du moule par l'opérateur
- Livrée avec un outillage au choix

FABRICATION



MOULES

- ALUMINIUM
- CONCEPTION ROBUSTE ET SUR MESURE
- POSSIBILITÉ DE TÉFLONNAGE (EN OPTION)



CABINE D'ENSEMENCEMENT

- Salaisons
- La cabine d'ensemencement est un système conçu pour faciliter et homogénéiser la pose de la fleur sur saucissons.
- Réduction des Troubles Musculo Squelettique
 - Fleurage plus fiable qu'au pulvérisateur manuel
 - Fleurage plus homogène
 - gain de temps
 - Fabrication en inox 304L alimentaire

MANIPULATION



DÉCAISSEUSE

• Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation/Salaisons
La machine de décaissage vous permet de déverser vos bacs de viande prédécoupée de manière simple et rapide.

- Fréquence de décaissage élevée
- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Fabrication en inox 304L alimentaire
- Longévité de la machine
- Prévention des TMS



MANIPULATEUR SOUS-VIDE

Salaison/Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation
Le manipulateur sous-vide permet aux opérateurs de déplacer des charges, en réduisant les TMS tout en maintenant une cadence soutenue.

- Prévention des TMS
- Nettoyage simple
- facilité d'utilisation

LAVEUSE DE CADRE

- Salaisons /Fromageries/Ateliers de transformation/Industrie agroalimentaire
- La laveuse de cadre Collard-Pelisson simplifie et accélère le nettoyage de vos cadres tout en réduisant votre consommation d'eau.
- Economie d'eau grâce du système de récupération
- Envoi d'eau à 360° grâce au cadre en inox
- Rapidité de nettoyage
- Confort de travail



MANIPULATION

CONVOYEUR

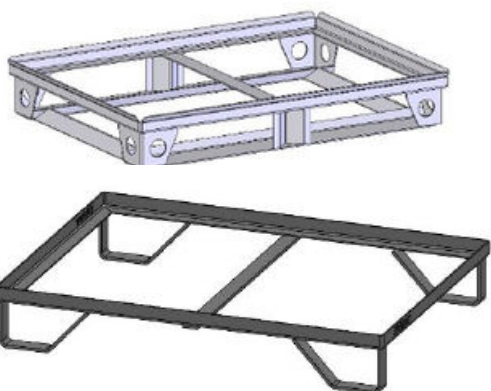
- Industrie agroalimentaire/Ateliers de transformation
- Tous les types d'industrie aux processus automatisés

Les convoyeurs développés par Collard-Pelisson se différencient des modèles de nos concurrents sur un point majeur : la conception de leur système de support et d'appui.

- Facilité d'entretien et de nettoyage
- Durabilité de la machine
- Facilité de démontage pour le nettoyage
- CONCEPTION SUR MESURE

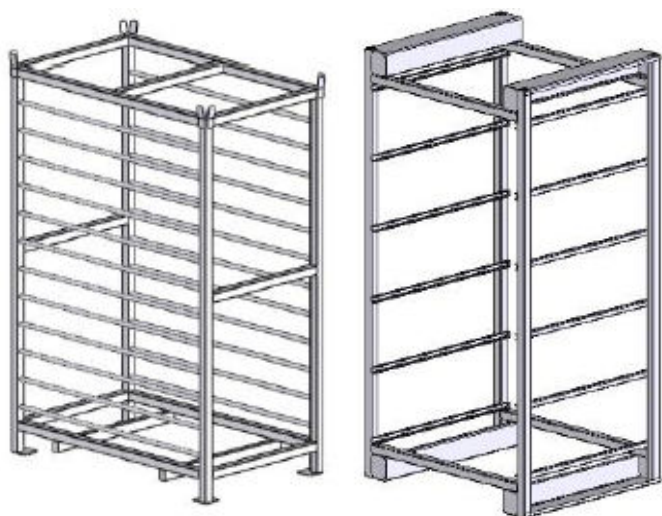


STOCKAGE



PALETTES EN INOX

- INOX 304L OU 316L
- CONCEPTION ROBUSTE ET SUR MESURE



CADRES EN INOX

- INOX 304L OU 316L
- CONCEPTION ROBUSTE ET SUR MESURE



CHARIOTS EN INOX

- INOX 304L OU 316L
- CONCEPTION ROBUSTE ET SUR MESURE



NOUS AVONS LA CAPACITÉ DE CONCEVOIR DES LIGNES DE PRODUCTION ET DES MACHINES
ENTIÈREMENT SUR MESURE, PARFAITEMENT ADAPTÉES À VOS BESOINS SPÉCIFIQUES

CONTACTEZ- NOUS

850 VOIE DU TRAM 01430 LE BALMAY / VIEU D'IZENAVE

0474763552

CONTACT@COLLARD-PELISSON.COM

COMMERCIAL@COLLARD-PELISSON.COM

WWW.COLLARD-PELISSON.FR

