



**CORMINBOEUF**  
WAAGEN | **BALANCES SA**



**BALANCES  
TRANCHEUSES  
MACHINES SOUS VIDE**

**À VOTRE  
SEVICE  
DEPUIS 1975**



# TABLE DES MATIÈRES

**2**

**Notre histoire**

**3**

**Nos services**

**4**

**Balances poids prix**

**5**

**Balances de table**

**6-7**

**Balances industrielles**

**8**

**Trancheuses**

**10**

**Machines sous vide**

**11**

**Machines diverses**



# UNE ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 1975

*Pierre Corminboeuf fonde l'entreprise en 1975. Grâce à son professionnalisme et sa proximité, il gagne rapidement la confiance d'une clientèle fidèle dans le canton de Fribourg.*

*Rejoint par son fils Alain en 1994, l'entreprise devient Corminboeuf Balances SA en 2005. Active dans toute la Suisse romande, elle propose une large gamme de produits, services et solutions adaptés aux besoins de ses clients.*

*En 2024, Jan, fils d'Alain, rejoint à son tour l'entreprise, assurant la continuité et inscrivant durablement Corminboeuf Balances SA dans une tradition familiale qui se perpétue désormais depuis trois générations.*



# NOS SERVICES



## Conseils personnalisés

Chaque client a des besoins spécifiques dans des environnements variés. C'est pourquoi nous sommes là pour vous conseiller la solution la plus adaptée à votre situation.



## Vente

Nous proposons un large choix de balances, trancheuses et machines sous vide, mais aussi divers équipements pour boucheries, fromageries et cuisines professionnelles.



## Maintenance

Nous proposons des contrats de maintenance adaptés à vos besoins. Ils vous offrent plusieurs avantages : 10% de réduction sur les pièces et la main-d'œuvre, ainsi qu'une priorité d'intervention pour garantir la continuité de vos activités..



## Remise en état

Une ancienne machine qui vous tient à cœur ? Nous pouvons lui redonner vie en la restaurant esthétiquement et en la rendant à nouveau pleinement fonctionnelle.

# 4

## BALANCES Poids prix

### Mettler Toledo B-Touch



#### Balance retail

- Écran tactile 15,6" Full HD + écran client 7"
- Imprimantes tickets et étiquettes 2" – 125 mm/s
- Plages de pesée : jusqu'à 30 kg – précision jusqu'à 1 g

### Mettler Toledo B-Rite



#### Balance de comptoir

- Affichage LCD rétroéclairé + clavier 33 touches
- Autonomie 140h – jusqu'à 50 PLU programmables
- Modèles jusqu'à 15 kg – fonctions tare, change, euro, lb

### Mettler Toledo B-Brive



#### Balance de comptoir

- Écran couleur 5,7" lisible en plein soleil + clavier lavable
- Jusqu'à 52 PLUs avec impression tickets/étiquettes
- Connexion RJ45/Wi-Fi, MAJ faciles via USB frontale

### Mettler Toledo B-Plus



#### Balance de comptoir

- Écran LCD rétroéclairé + clavier rapide et facile à nettoyer
- Impression tickets, étiquettes et linerless – ultra rapide
- 74 PLUs, MAJ simples via USB – design compact et robuste

### Epelsa Touchscale 20 RLI



#### Balance PC

- Deux écrans 15" (opérateur tactile + client) – impression tickets/étiquettes
- Connexion eTags, tiroir-caisse, SQL, pub écran client, fidélité, TPV
- 74 PLUs, MAJ simples via USB – design compact et robuste

### Epelsa Touchscale 22 I-RL-RLI



#### Balance PC

- Écran vendeur tactile 15" + client 9", 12" ou 15" selon modèle
- Impression tickets, étiquettes ou les deux – formats suspendus ou libre-service
- Connexion eTags, pub client, faible conso – usage mixte ou spécialisé

### Epelsa ML 500 linerless



#### Étiquetteuse professionnelle

- Écran vendeur tactile 12" + client 9" – impression linerless jusqu'à 60 mm
- Processeur Intel Quad Core, SSD 128 Go, jusqu'à 4 Go RAM – USB, RS232, VGA, Wi-Fi
- Logiciel multi-mode (vente, libre-service...), MAJ à distance, conforme INCO 1169

### Epelsa E-Tag



#### Étiquettes électroniques

- Étiquettes de 1,54" à 11,6", jusqu'à 3 couleurs, LED multicolore, 5 ans d'autonomie
- MAJ des prix en temps réel depuis les balances Epelsa – sans papier, sans entretien
- Logiciel eTAG Digital System – fixation flexible (crochets, rails, station sans fil)

### Epelsa Licence World line



#### Connexion balance et TP

- Connexion directe entre balances Epelsa et terminaux de paiement Worldline
- Encaissement rapide, sans erreur de saisie – gain de temps en caisse
- Installation simple via licence – compatible avec TWINT, cartes bancaires, etc.

## Ohaus Valor 4000



### Balance compacte

- Pesée rapide et précise < 0,5 s – homologuée ou non, selon vos besoins
- Double affichage LED, clavier anti-pérforation, étanchéité IP68
- ABS ou inox – 50 h d'autonomie, tare sans contact, checkweighing

## Ohaus Valor 7000



### Balance compacte

- Pesée ultra précise < 1 s – homologuée ou non, jusqu'à 30 kg / 0,05 g
- Double écran LCD rétroéclairé, touches sensibles, capteurs sans contact
- Jusqu'à 210 h d'autonomie – RS232 intégré, options USB & Ethernet

## Ohaus Ranger 3000



### Balance compacte

- Pesée rapide < 1 s – version standard ou compteuse, homologuée ou non
- Écran LCD rétroéclairé + LED tricolores – capteurs sans contact, IP43
- Jusqu'à 210 h d'autonomie – comptage, checkweighing, USB/Ethernet en option

## Soehnle 73xx Inox



### Balance de comptoir

- Séries 73xx (homologables) et 93xx (haute résolution) – 1 à 3 plages
- Plateforme extra-plate en acier peint ou inox – capteur en aluminium ou inox
- 5 tailles dispo, mise à niveau précise, câble 2,5 m – usage jusqu'à +40 °C

## Soehnle 717x



### Balance compacte

- Balance homologuée et haute résolution – écran LCD 25 mm, inox ou acier peint
- Fonctions pro : comptage, contrôle, %, totalisation – USB intégré, Wi-Fi/Ethernet en option
- Protection jusqu'à IP67 – batterie ou accu, autonomie jusqu'à 50 h

## Soehnle 7390



### Poste d'emballage

- Balance encastrable dans table de préparation – inox, faible hauteur, surprotection mécanique
- Ergonomique : réduit les efforts physiques, gain de place, intégration directe
- Homologable classe III – installation simplifiée avec gabarit et accessoires en option

## Soehnle 7196



### Balance compacte dual

- Balance homologuée double plage haute résolution dès 5 g, rapide et stable
- Écran LCD 25 mm, plateau inox, structure acier peint – IP42, pieds réglables
- Interface USB intégrée – idéale pour transport, expédition, tarification colis

## Ohaus Semi-micro



### Balance laboratoire

- Balance de précision jusqu'à 0,01 mg – stabilisation < 2 s, homologuée ou non
- Écran tactile couleur 4,3", navigation fluide, nivellement facile par l'avant
- Fonctions labo complètes + USB/RS232 impression ISO/GLP, nettoyage simplifié

## Ohaus Adventurer



### Balance laboratoire

- Balance semi-micro jusqu'à 0,01 mg – AutoCal™, stabilité 3 s, chambre anti-courants d'air
- Écran tactile 4,3", profils utilisateur, statistiques, contrôle qualité avancé
- Connectivité USB, RS232, Ethernet compatible LIMS, ISO/GLP, pesée différentielle

## 6

## BALANCES Industrielles

Baxtran  
SML**Crochet peseur**

- Crochet peseur homologué, boîtier alu – LED 30 mm, rotation 180°/360°
- Batterie 60 h ou usage secteur – alarme batterie faible, indicateur de charge
- Télécommande 30 m : tare, calibration (non vérifiée), veille/déconnexion

Soehnle  
7622**Balance aérienne**

- Intégration sur convoyeurs Ø 60 mm – capteur alu (IP65) ou inox (IP68/69K)
- Indicateur IP67 avec écran TFT couleur 3,5", clavier effleurement, feu tricolore
- Programmes pesage, comptage, contrôle, totalisation – 10 m de câble, scan code-barres

Soehnle  
7625**Balance murale**

- Balance murale inox IP68/69K – faible encombrement (100 mm), 22 kg, montage seul
- Indicateur IP67 étanche avec voyants lumineux – alimentation intégrée
- Fonctions : pesage, tarage, totalisation, contrôle, préparation de commande

Ohaus  
Defender 3000 Tower**Balance polyvalente**

- Balance rapide et robuste – homologuée ou non, jusqu'à 300 kg / 2 g
- Structure inox ou ABS, écran LCD rétroéclairé, clavier étanche, IP54 à IP66
- Fonctions pesée, contrôle, comptage – RS232 intégré, USB/Ethernet en option

Ohaus  
Defender 6000**Balance polyvalente**

- Balance inox IP69K, rapide < 1 s – homologuée ou non, jusqu'à 150 kg / 0,5 g
- Afficheur LED, plateau inox 316, clavier étanche – idéale environnements extrêmes
- Fonctions labo/industrie : comptage, densité, formulation, Wi-Fi/Ethernet en option

Soehnle  
7784**Plateforme surbaissée**

- Plateforme ultra-plate homologuée – acier peint ou inox, jusqu'à 1 500 kg
- Rampe d'accès (option), capteurs IP67/IP68, câble 6 m – hauteur 50 mm
- Fixation au sol incluse – avec ou sans boîtier de raccordement renforcé

Soehnle  
7788**Bascule au sol rabattable**

- Bascule au sol inox rabattable – multiples homologuées jusqu'à 3 500 kg
- Capteurs inox IP68, ressorts à gaz, nettoyage et entretien facilités
- Pose libre ou encastrée – câble 6 m, protection contre surcharge renforcée

Soehnle  
2825**Plateforme surbaissée**

- Plateforme surbaissée inox, rabattable contre le mur – accès facile transpalette
- Pesée haute précision avec capteurs robustes – usage intensif industriel
- Affichage numérique clair, profil bas, conforme aux normes agro/logistique

Soehnle  
7808**Balance multifonction**

- Pèse-palette mobile avec poignées et roulettes – homologué classe III, 40 kg
- Structure inox (IP68) ou peinte (IP67), câble 6 m, boîtier IP65
- Capacité 3 000 kg – dimensions compactes, affichage inclus, support en option

**Baxtran**  
 TP XBAT

**Pèse Palette**

- Transpalette peseur acier peint ou inox – version homologuée CE-M disponible
- Cellules IP68, hauteur max 19 cm – batterie amovible, autonomie jusqu'à 40 h
- Roues polyuréthane – avec ou sans imprimante intégrée

**Soehnle**  
 2815

**Pèse Palette**

- Homologué classe III, capacité jusqu'à 3 000 kg.
- Poignées et roulettes pour déplacement facile.
- Câble 6 m avec affichage inclus.

**Soehnle**  
 Balance dynamique

**Balance dynamique**

- Mesure précise d'objets en mouvement jusqu'à 6 kg.
- Idéale pour transport et logistique.
- Construction robuste pour usage intensif.



# 8

## TRANCHEUSES

### Bizerba VSP



#### Trancheuse manuelle

- Commandes intuitives pour un usage rapide et sûr.
- Alertes intégrées pour aiguisage, nettoyage et maintenance.
- Revêtement Ceraclean® et pièces démontables sans outil pour un entretien facile.

### Bizerba Semi-automatique inclinée



#### Trancheuse semi-automatique

- Trancheuse semi-auto inclinée avec moteur Emotion silencieux.
- Nettoyage sans outils, design hygiénique avec revêtement Ceraclean.
- Idéale pour boucheries, traiteurs, cantines et comptoirs pro.

### Deko 834



#### Trancheuse manuelle

- Trancheuses professionnelles avec ou sans balance intégrée.
- Faciles à nettoyer, plateau démontable sans outil, acier AISI 304.
- Version Combi Safe avec pesée jusqu'à 1000 g, tare 100%.

### Sirman CANOVA 300 VCO TOP



#### Trancheuse manuelle inclinée

- Trancheuse performante avec moteur 210W et aiguiser intégré.
- Design arrondi hygiénique, boutons inox IP67.
- Convient aux utilisations intensives en restauration ou GMS.

### Sirman GIOTTO 300 VCO TOP



#### Trancheuse manuelle

- Coupe jusqu'à 29 mm, moteur 210W, chariot 275 mm.
- Deflecteur inox démontable, protection moteur intégré.
- Pieds stables et nettoyage facile.

### Graef Concept 30



#### Trancheuse manuelle

- Trancheuse pro en alu anodise avec lame inox ultra-performante.
- Réglage précis de coupe, moteur puissant, nettoyage rapide.
- Idéale pour restaurants, boucheries et commerces exigeants.

### Graef VA 806



#### Trancheuse automatique

- Lame 300 mm, coupe réglable 0–10 mm, moteur 500 W monophasé ou 400 V triphasé.
- Chariot rabattable et éléments démontables pour nettoyage rapide.
- Niveau sonore < 69 dBA pour un usage continu confortable.

### Berkel Redline



#### Trancheuse manuelle inclinée

- Trancheuse semi-pro design IP65, aiguiser intégré.
- Moteur 0,25 CV, plateau et lame démontables.
- Idéale pour usage domestique ou traiteur.

### Berkel L16



#### Trancheuse à volant

- Lame chromée 350 mm, réglage 0–2,7 mm.
- Structure fonte peinte avec détails chromés.
- Référence emblématique au style d'époque.



# 10

## MACHINES SOUS VIDE

### Orved Idea 30



#### Machine sous vide

- Inox AISI 304, pompe Busch 8 m<sup>3</sup>/h, vide 99,8 %.
- Barre 310 mm, 10 programmes intégrés.
- Compacte 35,3 kg, silencieuse 58 dB.

### Orved Idea 42 Pro



#### Machine sous vide

- Pompe Busch 20 m<sup>3</sup>/h, vide jusqu'à 99,8 % (2 mbar).
- Barre d'étanchéité 410 mm, injecteur gaz inerte Gasplus avec rentrée d'air Softair.
- 9 cycles Chef prédéfinis + Wi Fi intégré – inox AISI 304, entretien facile.

### Orved Cuisson 43



#### Machine sous vide restauration

- Pompe Busch 25 m<sup>3</sup>/h, vide 99,8 %.
- Écran tactile 5", 18 cycles Chef.
- Chambre inox 51 L.

### Orved Cuisson 103



#### Machine sous vide restauration

- Pompe Busch 100 m<sup>3</sup>/h, vide 99,8 % avec doubles barres de 988 mm.
- Injection Gasplus + Softair, Wi-Fi intégré.
- Chambre inox AISI 304 150 L, couvercle PMMA, <70 dB.

### Orved Pastry 43



#### Machine sous vide pâtisserie

- Pompe Busch 25 m<sup>3</sup>/h, barre 410 mm.
- Chambre 450×520×220 mm, sacs max 400×500 mm.
- 98 kg, 220–240 V, 1200 W.

### Orved VM96H



#### Machine sous vide grand format

- Pompe 100 m<sup>3</sup>/h, vide 99,99 %, injection gaz 100 %.
- Chambre 563×948×200 mm
- Barre de soudure 940 mm

### Orved VGP 60n



#### Thermocelleuse

- Pompe 60 m<sup>3</sup>/h, vide 99,99 %, injection gaz 100 %.
- Moules interchangeables, 10 programmes, écran tactile.
- Inox, 400 V triphasé, avec chariot mobile.

### Orved VGP Combi skin



#### Thermocelleuse

- Pompe 60 m<sup>3</sup>/h à bain d'huile, modes Skin et Combi.
- Moules interchangeables sans outil, inox sur roues.
- 400 V triphasé, 178 kg, dimensions 597×769×1158 mm.

### Orved SV LAB pro



#### Four à eau

- Four à eau professionnel de cuisson sous vide avec cuve 28,4L avec 65 recettes préprogrammées.
- Chauffage jusqu'à 99°C, refroidissement intégré à +3°C et écran tactile 5".
- Idéal pour cuisines professionnelles et laboratoires culinaires.

## Dadaux SX200 / SX220



### Scies à os inox

- Construction inox 18/10 robuste, nettoyage sans outil.
- Tendage automatique de lame et guide coulissant pour précision de coupe.
- Modèle SX220 avec table basculante pour un accès facile au nettoyage.

## Sirman TC 22 Barcellona



### Hachoir à viande

- Châssis en inox AISI 304 et transmission à bain d'huile avec double étanchéité pour robustesse et hygiène.
- Jusqu'à 300 kg/h de débit, bouche ronde ou carrée, système de verrouillage rapide breveté.
- Commandes basse tension IP54 avec inversion de marche

## Sirman TC 32 MONTANA HP4 Y12



### Hachoir à viande grand débit

- Construction 100 % inox AISI 304, moteur IP55 ventilé et réducteur à bain d'huile pour usage intensif.
- Performance élevée avec débit jusqu'à 700 kg/h, embouchure verrouillée et unité de hachage rapide à démonter.
- Commandes basse tension IP67, trémie amovible et conception sans arêtes pour un nettoyage optimal.

## Dadaux Titane 40-2



### Cutter professionnel

- Bâti monobloc inox haute rigidité et cuve coulée épaisse pour stabilité et hygiène.
- Deux moteurs à vitesses variables et six couteaux haute performance pour texture homogène.
- Commandes basse tension 24 V et couvercle sans angles pour un nettoyage facile.

## Brunner Anliker GSM5 Star



### Coupe légumes/fromage

- Moteur à induction 0,26 kW sans entretien, garantie 5 ans ; coupe jusqu'à 150 kg/h dans quasi le silence (40 dB).
- Construction robuste en fonte d'acier inoxydable HACCP.
- Jusqu'à 50 types de coupe, poussoir amovible sans outil avec sécurité automatique

## Sirman TM INOX



### Coupe légumes

- 515 W, 300 tr/min : moteur puissant et ventilé pour usage intensif.
- Disques interchangeables pour tranches, cubes, râpage et plus.
- Sécurité micro-interrupteurs, capot inox compatible lave-vaisselle.

## Electrolux TR260



### Coupe légumes/fromage

- 2 vitesses (330/660 tr/min), rendement jusqu'à 2 500 kg/h
- Puissance 2 000 W, sécurité IP65 avec absence de tension, frein moteur et sécurité magnétique
- Corps inox, capacité disque Ø 300 mm, fonction Pulse pour une coupe précise

## Sirman Mycook Pro



### Robot de cuisson

- Moteur 2 000 W + résistance 1 000 W pour forte capacité.
- Cuve inox 4 L (utile 2,5 L), 50 à 7 250 tr/min, 27 à 160 °C.
- Chauffe par induction rapide, cycles programmables, poids 6,5 kg.

## Sirman VORTEX



### Mixer plongeant

- Puissance 430 à 750 W, cuves jusqu'à 300 L.
- Corps ABS/inox, vitesse fixe ou Vario-tronic.
- Tiges et fouets amovibles, protection IPX3.

**SOEHNLE**  
PROFESSIONAL



**GIROPES**  
WEIGHING SOLUTIONS



**BIZERBA**



**BRUNNER  
ANLIKER**  
swiss  made





**Depuis 50 ans votre partenaire en  
équipements industriels**

**Route des Neigles 31, 1700 Fribourg**

**026 402 61 51**

**[info@corminboeufsa.ch](mailto:info@corminboeufsa.ch)**





 **CORMINBOEUF**  
**WAAGEN | BALANCES SA**