

CATALOGUE DE PRODUITS

ASPERGES





TECHNIQUE D'ÉPLUCHAGE

ET DE COUPE

À LA PERFECTION!

| NOTRE MISSION

TENRIT est **une entreprise familiale à la fois moderne et traditionnelle**, dont les racines remontent à 1842, lorsqu'elle était une fonderie.

Aujourd'hui, avec une équipe jeune et dynamique, nous concevons et développons des machines et des systèmes pour la transformation des légumes. Notre **légume de prédilection est l'asperge**. Nous proposons une gamme étendue de solutions pour l'épluchage, la coupe et l'emballage.

Nos machines sont présentes dans des exploitations de toutes tailles à travers le monde, dans des magasins de ferme, chez des traiteurs, dans le commerce de gros et de détail, et même sur des navires de croisière. Tous ces clients font confiance à la **qualité TENRIT** depuis des années.

Nous nous imposons des exigences élevées : notre mission est de fournir **une technique d'épluchage et de coupe parfaite**. C'est pourquoi nous testons et améliorons constamment nos machines existantes. En même temps, nous identifions les tendances et répondons aux besoins de nos clients en trouvant et en mettant en œuvre des solutions appropriées.

Sous le slogan « **clever mitgedacht** » (**pensé intelligemment**), nos machines possèdent souvent des détails qui, en plus du processus principal, simplifient et optimisent le travail avec et autour de la machine pour l'utilisateur. Cela inclut le fait que nous accordons depuis longtemps une attention particulière à **la facilité de nettoyage et d'hygiène** de nos machines. C'est pourquoi nous offrons bien sûr également des solutions d'application correspondantes à nos clients.

Enfin, compte tenu de notre propre histoire, nous ne visons pas des objectifs à court terme, mais des partenariats à long terme. Chaque jour, nous travaillons pour apporter la meilleure valeur possible à nos clients et pour **être un partenaire fiable et digne de confiance** pour l'avenir.

La confiance que Tenrit accorde à Agrivaloire pour la distribution de ses produits en France témoigne de leur engagement mutuel envers des partenariats durables, l'innovation constante et une qualité remarquable.



3 | NOTRE MISSION

7 | HISTOIRE

TRANSFORMATION DES ASPERGES

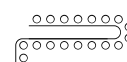
12 | ÉPLUCHEUSE SOLO A



18 | ÉPLUCHEUSE SCHÄLMASTER LIBRE-SERVICE



20 | INSTALLATIONS D'ÉPLUCHAGE



26 | COUPE



27 | EMBALLAGE



COMMERCIALISATION

32 | BOÎTE FRAÎCHEUR



33 | PERSONNALISATION VISUELLE



ENTRETIEN


36 | NETTOYAGE



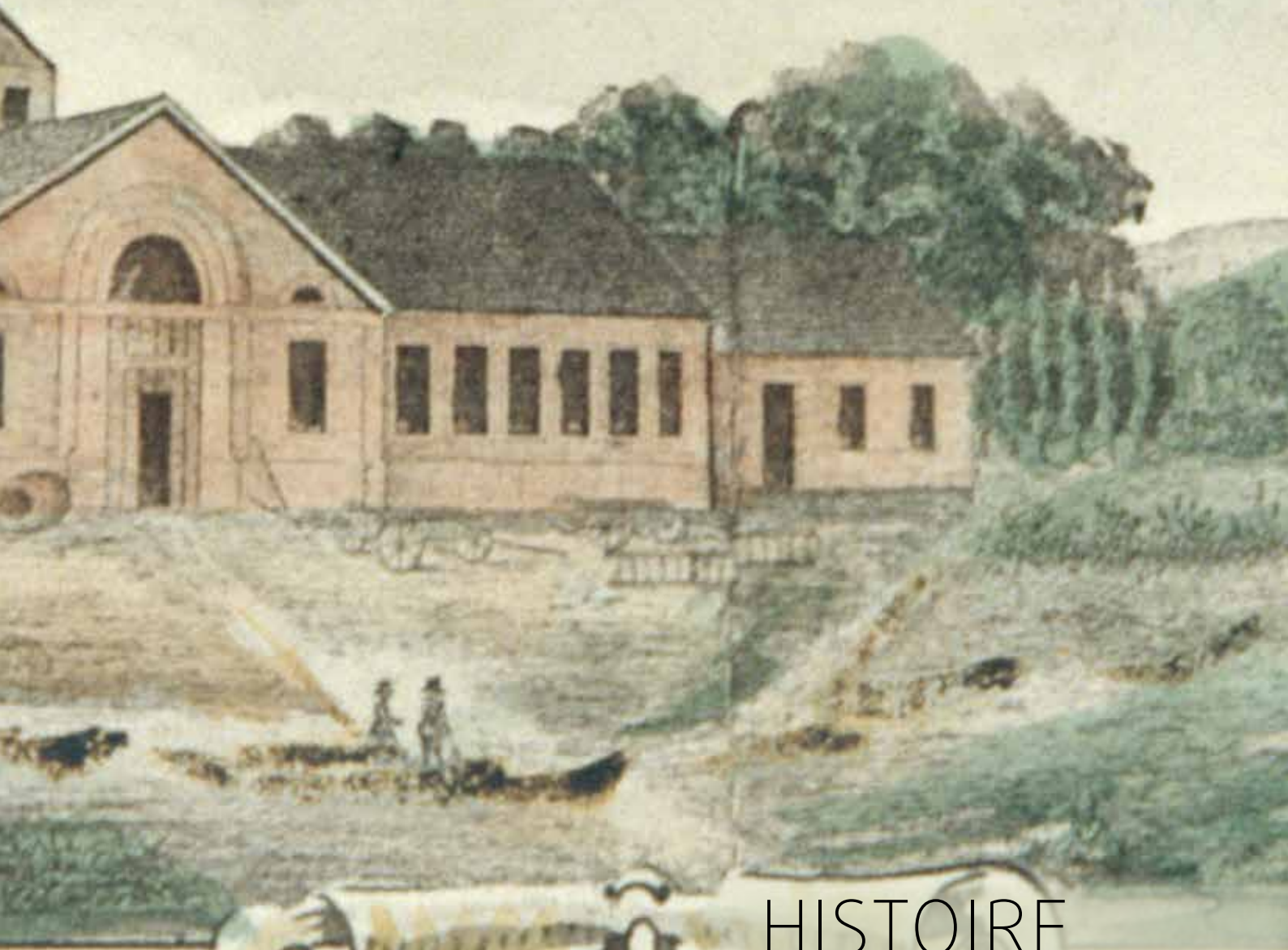
40 | SERVICE CLIENT







1842



HISTOIRE

| HISTOIRE

1842

Friedrich Ludwig Tenge établit une fonderie. Du minerai de fer est extrait dans un haut fourneau et transformé en fonte dans deux fours à coupole. Les produits fabriqués comprennent principalement des fours.



1848 - 1890

Un atelier d'émaillage est ajouté en 1848, suivi d'un atelier de machines en 1864/65. À partir de 1890, le nickelage est également effectué sur le site. En 1865, les frères Carl Christoph et Carl Friedrich Tenge prennent les rênes de l'entreprise. À partir de 1892, la production s'étend aux machines agricoles, notamment des appareils de coupe pour les légumes-racines.



1896 - 1962

Dr. Harald Tenge devient le directeur de l'entreprise. La gamme de produits s'élargit pour inclure des coupe-betteraves à tambour, des hachoirs, des perceuses et des batteuses. La première guerre mondiale entraîne d'importantes perturbations économiques. En 1924, Harald Tenge rejoint l'entreprise. En 1962, la dernière coulée du four à coupole a lieu.



1963 - 2009

Carl Friedrich Tenge-Rietberg prend la direction de l'entreprise, qui produit désormais principalement des groupes de construction pour l'industrie alimentaire. En 1993, le premier modèle d'utilité pour l'éplucheuse d'asperges, commercialisée avec tant de succès dans les années suivantes, est déposé.



HISTOIRE



2010 - 2014

La 7ème génération intègre l'entreprise. La gamme de produits, tout comme les activités de vente à l'international, est en expansion constante. TENRIT se développe en une marque internationalement connue pour des machines de transformation de légumes de haute qualité.



2015 - 2020

Un système modulaire est développé pour permettre au client de personnaliser sa machine en fonction de ses besoins et de son produit. Toutes les machines sont adaptées pour être facilement nettoyées. De plus, un concept d'hygiène est mis en place avec un nettoyant et un désinfectant spécialement conçus pour les asperges.



2021

La vente directe bénéficie d'un coup de pouce significatif durant la pandémie de Covid. Le dernier développement de machine prend en compte la consommation croissante d'asperges vertes : La TENRIT SOLO A Green, récompensée par le prix de l'innovation, épluche les asperges blanches et vertes dans une seule machine.

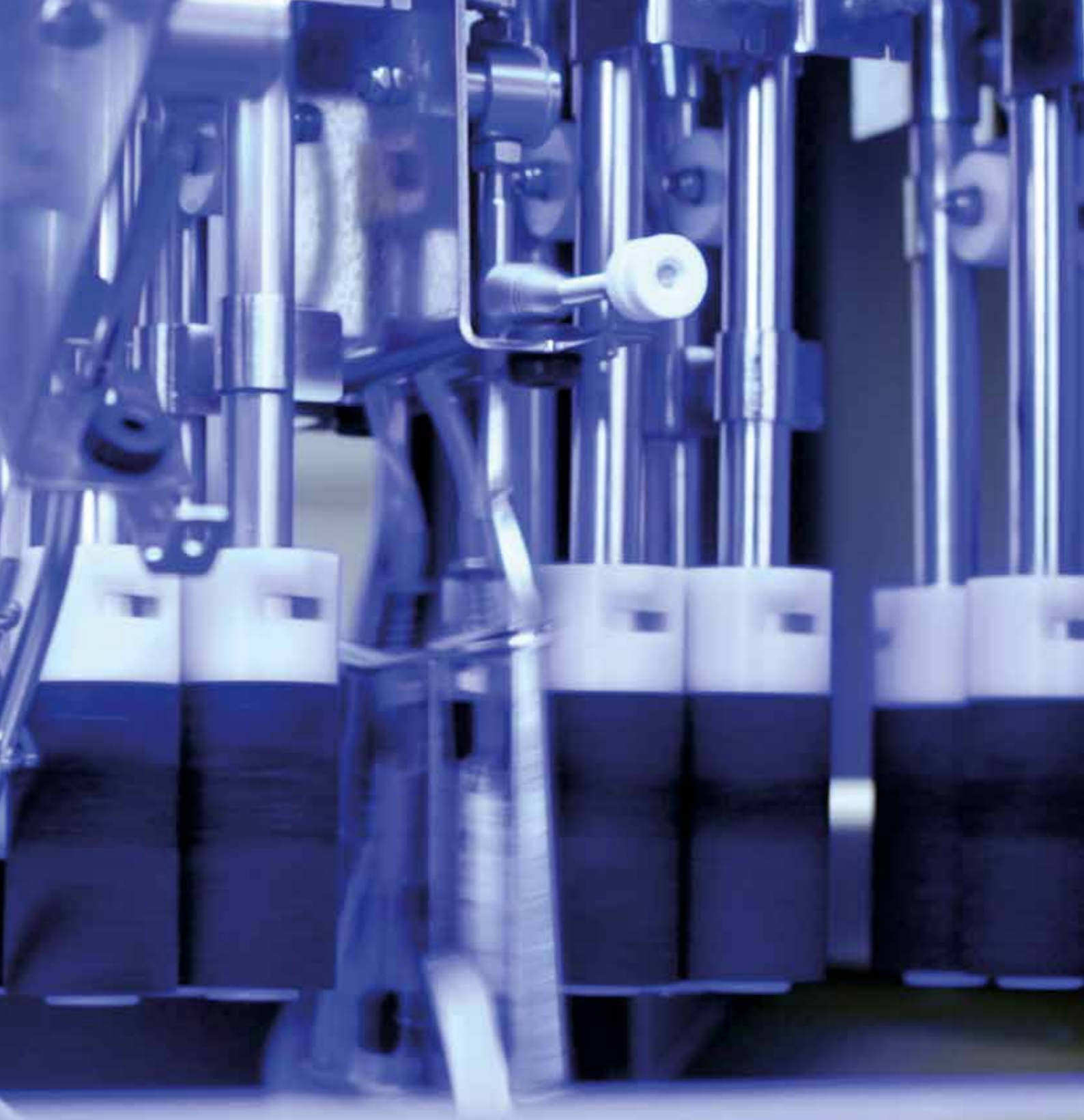


2022

Le marché est très dynamique. TENRIT développe une éplucheuse d'asperges en libre-service. La Schälmaster est lancée. C'est la première éplucheuse d'asperges au monde qui peut être utilisée par le consommateur.



TRA



TRANSFORMATION DES ASPERGES 

| ÉPLUCHEUSE SOLO A



La TENRIT SOLO A, notre éplucheuse d'asperges qui a fait ses preuves et est constamment améliorée, est disponible en trois modèles : « Basic », « Smart » et « Green ». Avec chaque modèle, le triage peut être fait de manière fiable et les asperges sont parfaitement épluchées.



Caractéristiques techniques

Longueur/Largeur/Hauteur	1965/690/1450 mm
Poids	250 kg
Performance d'épluchage	3.600 turions/h
Diamètre des asperges	8 - 45 mm
Longueur des asperges	à partir de 100 mm

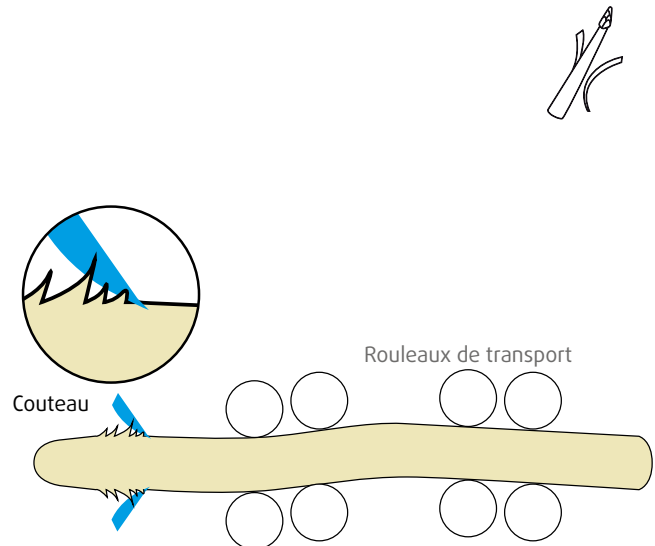
Perte d'épluchage	20 - 30% (5 - 15%)*
Connexion réseau	230 V, 50 Hz
Raccord d'air comprimé	6 - 10 bar
Raccordement d'eau	1/2"

* Dépend du diamètre des asperges et du réglage de la machine (asperges vertes)

| ÉPLUCHEUSE SOLO A

Résultat d'épluchage parfait

- 40 rouleaux de transport suspendus en oscillation assurent la sécurité du processus et la meilleure adaptation à chaque forme d'asperge
- 8 rouleaux de transport transportent l'asperge d'une station d'épluchage à la suivante - sans rotation et sans rupture
- Après l'épluchage, l'asperge glisse doucement dans l'évier ou dans le bac de séchage
- La faible distance entre les paires de rouleaux de transport assure les meilleurs résultats d'épluchage pour les turions d'asperge courts à partir de 100 mm de longueur
- Diamètre de 8 à 45 mm épluchable en continu
- 16 couteaux d'épluchage en acier inoxydable trempé assurent un résultat d'épluchage propre et une longue durée de vie
- Rouleaux de transport & couteaux d'épluchage rapidement remplaçables sans position fixe



Utilisation très simple

- Utilisation intuitive grâce à des interfaces utilisateur claires
- Début d'épluchage réglable individuellement pour tous diamètres et qualités d'asperges
- Pression d'épluchage réglable en continu pour tous les diamètres d'asperges et qualités réglables
- Vitesse de transport réglable individuellement
- Stations d'épluchage individuellement contrôlables et possibilité de les allumer et éteindre
- Guide d'utilisation multilingue
- Portes battantes doubles pour un nettoyage facile et une installation flexible
- Éclairage intérieur bleu, pour un effet antimicrobien et attirer les clients
- Possibilités de raccordement pour des options supplémentaires comme le chariot à plateau d'eau fraîche, le compresseur



MODÈLES - ÉPLUCHEUSE SOLO A



SOLO A Basic

Idéal comme modèle d'entrée de gamme pour les clients qui épluchent souvent des calibres identiques.



Boîtier de commandes à membrane

« Start », « Stop », « Retour » et réglage du début de l'épluchage en 6 étapes



Pression d'épluchage

Réglable en continu avec recommandation de réglage

SOLO A Smart

Idéal pour une utilisation dans les magasins à la ferme et là où de nombreux calibres différents sont épluchés.



Boîtier de commandes à membrane

En plus du modèle Basic, Sélection de trois pressions d'épluchage



3 pressions d'épluchage

Individuellement et réglable en continu avec recommandation de réglage

SOLO A Green

Idéal pour tous les domaines dans lesquels l'on épluche aussi bien les asperges blanches que les vertes.



Écran tactile

En plus du modèle Smart, Réglage continu du début de l'épluchage, Passage à « vert », Définition et lecture des paramètres de la machine

OPTIONS - ÉPLUCHEUSE SOLO A

Évier

- Après l'épluchage, les asperges glissent doucement dans l'évier
- La plaque de séparation assure un traitement rapide
- Également disponible en tant qu'évier étroit et long



Plateau de séchage



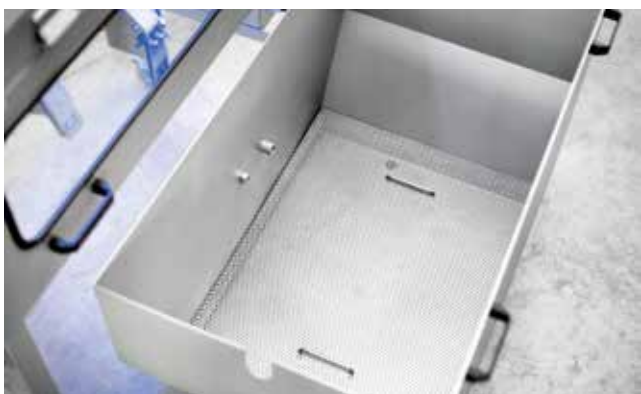
- Les asperges arrivent immédiatement dans l'emballage souhaité
- Avec protection hygiénique
- Adaptable à différents formats de barquettes



Stationnaire

Chariot à épluchures en acier inoxydable élégant

- Équipement standard
- Peut être placé des deux côtés sous la machine
- Volume de remplissage 160 litres
- Tamis à barquettes amovible



Mobile

Chariot à épluchures d'eau fraîche

- Pas de raccordement à la conduite d'eau nécessaire
- Peut être placé des deux côtés sous la machine
- Réservoir d'eau fraîche de 80 litres

Compresseur silencieux sans entretien

- Directement raccordé et monté sur la machine



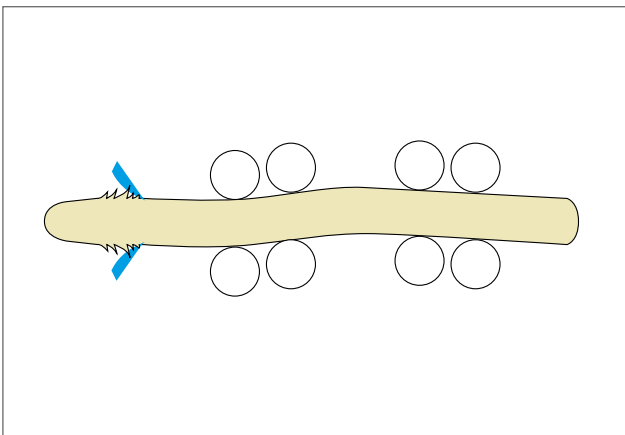
AVANTAGES - ÉPLUCHEUSE SOLO A



L'éclairage bleu attire les regards



Interface utilisateur intuitive (et multilingue)*



Système de transport breveté



Haute capacité d'épluchage d'un turion par seconde

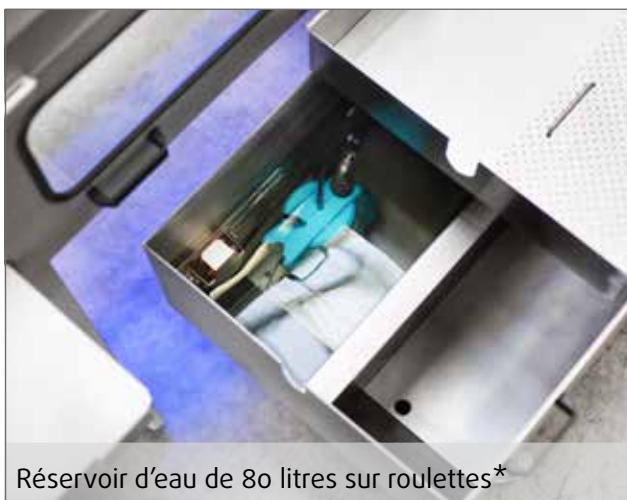
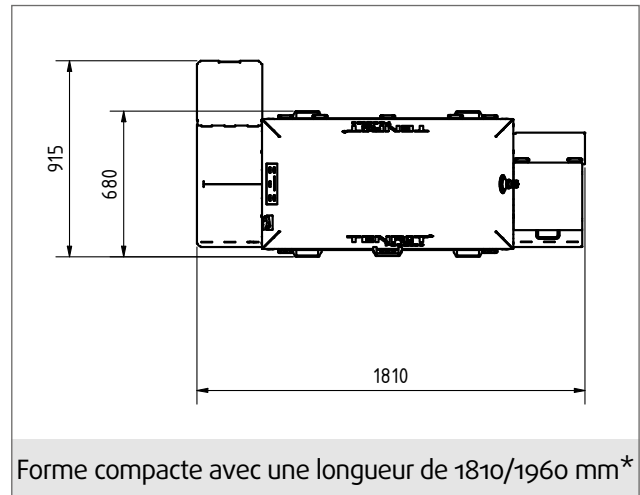
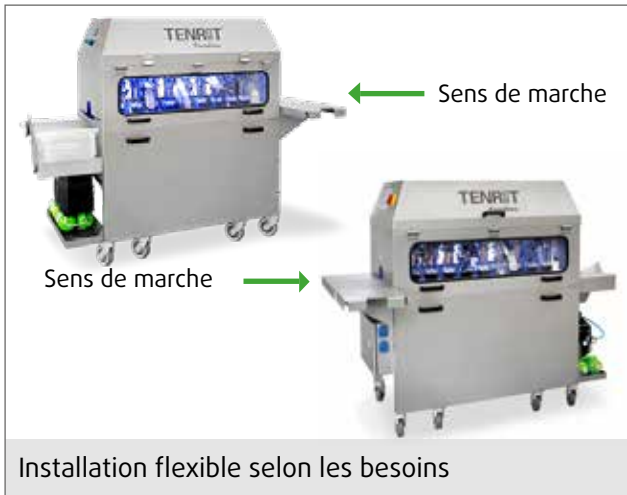


Épluchage des pointes d'asperges à partir de 10 cm



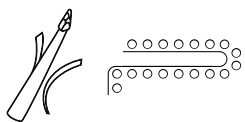
Asperges blanches et vertes épluchées avec une seule éplucheuse*

AVANTAGES - ÉPLUCHEUSE SOLO A



* Selon le modèle et les options

| ÉPLUCHEUSE SCHÄLMASTER LIBRE-SERVICE



L'éplucheuse Schälmaster TENRIT est la première éplucheuse d'asperges au monde qui peut être utilisée par le consommateur lui-même. Grâce à sa conception ingénieuse et intuitive, elle fonctionne sans nécessiter l'utilisation d'un bouton. Chaque machine reçoit un autocollant personnalisé qui facilite le processus de libre-service en utilisant des images et des textes explicatifs.



Caractéristiques techniques

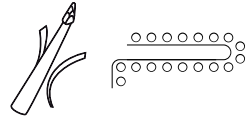
Longueur/Largeur/Hauteur	2120/690/1450 mm
Poids	300 kg
Diamètre des asperges	16 – 32 mm
Longueur des asperges	à partir de 100 mm
Perte d'épluchage	20 – 30%*

Connexion réseau	230 V, 50 Hz
Raccord d'air comprimé	6 – 10 bar
Raccordement d'eau	1/2"

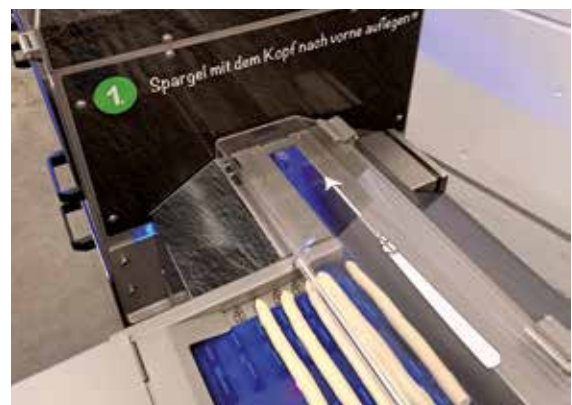
* Dépend du diamètre des asperges et du réglage de la machine

| ÉPLUCHEUSE SCHÄLMASTER LIBRE-SERVICE

Utilisation intuitive



- Un guide d'utilisation succinct et clair explique au consommateur comment utiliser la machine et indique le processus de travail en cours par des voyants lumineux.
- L'utilisation se fait sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur aucun bouton.
- Le client dépose ses asperges dans les casiers du tapis roulant.
- L'asperge est détectée par un capteur et la machine démarre automatiquement.
- Chaque asperge tombe doucement du tapis roulant sur une bande en V, qui les transporte une à une dans la machine.
- La paire de rouleaux cintrés assure un centrage des asperges.
- Grâce à la technique d'épluchage TENRIT qui a fait ses preuves, les asperges sont épluchées proprement avec 16 couteaux.
- La paire de rouleaux cintrés à la sortie de la machine veille à ce que les asperges soient déposées en douceur dans le bac de récupération.
- Dès que la dernière asperge est épluchée, la machine s'arrête automatiquement.
- Le client ouvre le capot et retire ses asperges fraîchement et proprement épluchées.
- Après la fermeture du capot, le prochain client peut faire éplucher ses asperges.

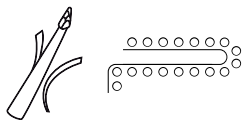


Équipement

- Chaque machine reçoit un habillage personnalisé selon les besoins du client
- En option, l'éplucheuse TENRIT Schälmaster peut être équipée en version mobile:

- + Chariot à épluchure d'eau fraîche
- + Compresseur silencieux

INSTALLATION SOLO A 3.600



L'installation d'épluchage SOLO A de TENRIT est l'entrée de gamme dans l'épluchage automatisé. En alimentant la machine en continu avec des asperges, on exploite tout le potentiel de 3 600 turions/heure. La pose de grandes quantités d'asperges à éplucher tout en déposant simultanément les asperges épluchées sur une table tournante permet de réaliser des économies de main d'œuvre supplémentaires.

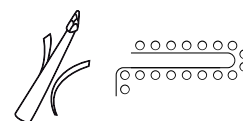


Caractéristiques techniques

Longueur/Largeur/Hauteur	3485/1550/1450 mm	Connexion réseau	230 V, 50 Hz
Poids	380 kg	Raccord d'air comprimé	6 – 10 bar
Diamètre des asperges	8 – 45 mm	Raccordement d'eau	1/2"
Longueur des asperges	à partir de 100 mm	Charge utile DRT	50 kg
Perte d'épluchage	20 – 30 %*		

* Dépend du diamètre des asperges et du réglage de la machine

| INSTALLATION SOLO A 3.600



Chaque modèle SOLO A de TENRIT peut être complété par les composants AZB et DRT.
Pour une sortie propre des asperges épluchées sur la table tournante, la machine est équipée d'une extension de ligne et de 8 rouleaux supplémentaires à la sortie.

AZB

- L'AZB est un tapis d'alimentation automatique qui transporte les asperges en continu et les sépare pour les envoyer dans l'éplucheuse d'asperges
- Les asperges sont transportées en douceur directement dans la ligne d'épluchage de la machine via un tapis roulant en V intégré
- L'AZB sert également de tampon pour environ 20 asperges
- Pour les éplucheuses SOLO A de TENRIT, une mise à niveau est possible à partir de l'année de construction 2016

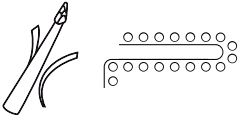


DRT

- La table de triage rotative DRT de TENRIT sert de tampon de récupération et de table de contrôle pour les asperges sorties de l'éplucheuse SOLO A



| INSTALLATION PLUS A 7.000/14.000



La TENRIT PLUS A est la réponse aux exigences industrielles de qualité d'épluchage parfaite et d'un rendement élevé tout en réduisant les besoins en main d'œuvre. Grâce à sa structure modulaire, l'installation peut être agrandie et la performance peut être augmentée jusqu'à 14 400 turions/heure. Selon les souhaits et les exigences, la machine peut être équipée de tapis roulants.



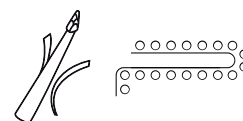
Caractéristiques techniques

Longueur/Largeur/Hauteur	5800/2800/2300 mm
Poids	1.500 kg
Performance d'épluchage	à partir de 7.200 turions/h
Diamètre des asperges	8 - 45 mm
Longueur des asperges	à partir de 100 mm

Perte d'épluchage	20 - 30 %*
Connexion réseau	400 V, 50 Hz
Raccord d'air comprimé	6 - 10 bar
Raccordement d'eau	1/2"

* Dépend du diamètre des asperges et du réglage de la machine

| INSTALLATION PLUS A 7.000/14.000



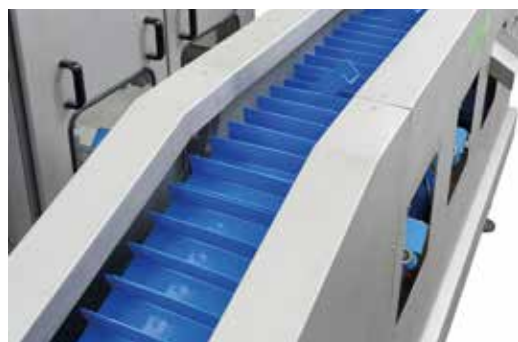
ELV 7.000/14.000

- L'ELV 16 transporte les asperges en continu
- La structure à picots de la bande permet une pose rapide de grandes quantités d'asperges et sert donc également de tampon
- Les asperges sont déposées dans un compartiment de la bande transporteuse et emmenées vers les lignes d'épluchage



VB

- Les VB prennent les asperges de la bande transporteuse une à une
- Transport de la bande transporteuse et transfert en douceur dans la ligne d'épluchage



PLUS A 7.000/14.000

- Dans 2 ou 4 modules d'épluchage, chaque asperge est parfaitement épluchée avec la technique d'épluchage TENRIT ayant fait ses preuves



Bande de sortie

- Les asperges sont déposées une à une sur la bande de sortie
- Les asperges épluchées sont prises par le personnel et directement travaillées

Opération

- L'opération est effectuée via un grand écran tactile TFT avec logiciel utilisateur multilingue.

Nettoyage

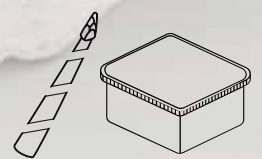
- Pour le nettoyage et l'entretien, chaque module peut être retiré de la machine







COUPE & EMBALLAGE



COUPE - TAC



Le TAC coupe de grandes quantités d'asperges en morceaux prêts à cuisiner. La particularité est que la machine peut produire à la fois des morceaux droits et des morceaux en losange.



- Convient pour les asperges blanches et vertes
- Trémie de remplissage interchangeable pour une coupe droite ou en losange
- Changement simple de la longueur de coupe
- Traitement rapide de grandes quantités

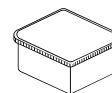


Caractéristiques techniques

Longueur/Largeur/Hauteur 500/400/730 mm
Poids 30 kg

Performance max.
Longueur de coupe

max. 250 kg/h
10 - 40 mm



Principe de fonctionnement

- Les barquettes pleines sont placées dans l'outil
- Le film est tiré manuellement sur la barquette et le couvercle avec plaque de scellage est fermé par le levier
- Lors de la fermeture, le film est automatiquement coupé
- Après l'ouverture du couvercle, la barquette scellée est retirée



- Construction robuste en acier inoxydable
- Interface utilisateur simple et claire pour régler de la température de scellage en fonction du matériau
- Changement rapide des outils pour des barquettes de différentes tailles.

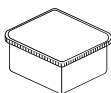
Caractéristiques techniques

Longueur/Largeur 800/370 mm
Poids 24 kg
Taille maximale du plateau 265 x 335 mm

Cycle 4 - 6/min*
Connexion réseau 230V, 50Hz

* Dépend du temps de scellage et de l'opération

EMBALLAGE - BS 5



La scelleuse de barquettes semi-automatique TENRIT BS 5 permet de conditionner les asperges sous atmosphère contrôlée. Le film microperforé garantit une plus longue durée de conservation et préserve la fraîcheur du produit. La construction stable en acier inoxydable, ainsi que l'interface utilisateur simple et claire, assurent une manipulation pratique de la machine.



- Construction robuste en acier inoxydable
- Interface utilisateur simple et claire pour le réglage des paramètres de fonctionnement
- L'interaction parfaite entre la pression d'application, la température de scellage et le temps de scellage garantit des résultats de scellage optimaux

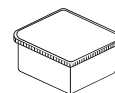
Caractéristiques techniques

Longueur/Largeur/Hauteur 855/580/570 mm
Poids 58 kg
Raccord d'air comprimé 6 bar

Cycle 5 - 10/min*
Connexion réseau 230 V, 50 Hz

* Dépend du temps de scellage et de l'opération

| EMBALLAGE



Barquettes à sceller

- Les barquettes à sceller TENRIT sont particulièrement transparents - pas laiteuses
- Le produit de haute qualité qu'est l'asperge, est particulièrement mis en valeur
- La durée de conservation est prolongée grâce au film microperforé
- Barquettes disponibles pour 375g et 750g

Barquette de 375/500g*	265 x 147 x 46 mm
Barquette de 750/1.000g*	265 x 147 x 66 mm
Largeur du film	350 mm

*Poids épluché/non épluché





Richter
Spargel- &
Erdbeerhof



Unser Service - S



4,69



2,49



Vergiss Deinen Schäler!
Frisch. Schnell. Sauber.



REGIONAL
16,90



COMMERCIALISATION



COMMERCIALISATION - BOX FRAICHEUR



La box Fraîcheur TENRIT sert de présentoir de commercialisation et de présentation. La marchandise est placée directement sur la glace, ce qui crée une expérience de fraîcheur pour le client. Grâce à sa construction spéciale et à son isolation, la longue durée de conservation de la glace est garantie et permet un fonctionnement entièrement sans électricité.

Box Fraîcheur

- Disponible en 2 tailles
- Chaque Box Fraîcheur est personnalisable par un autocollant
- Avec écoulement pour l'eau de fonte
- Le meuble inférieur contient le récipient de récupération pour l'eau de fonte et offre un espace de rangement supplémentaire
- Grâce à son fonctionnement sans électricité, la présentation des asperges épluchées est également possible sur les stands de vente sans raccordement électrique
- Haute qualité de fabrication TENRIT
- Facile à nettoyer



Caractéristiques techniques

	Petit	Grand
Dimensions extérieures de la boîte fraîcheur (L x B x H)	585 x 520 x 995 mm	585 x 800 x 995 mm
Dimensions intérieures du bac à glace (L x B x H)	545 x 475 x 120 mm	545 x 750 x 120 mm
Volume de remplissage (glace pilée ou glaçons)	12 kg	18 kg
Durée de conservation de la glace	environ 8 – 12 heures	environ 8 – 12 heures
Poids	35 kg	37 kg

PERSONNALISATION VISUELLE



La présentation parfaite pour augmenter vos ventes

Utilisez l'éplucheuse comme espace publicitaire et montrez à vos clients que vous offrez une valeur ajoutée particulière. Avec la personnalisation visuelle de votre machine, vous attirez l'attention de la clientèle sur le service d'épluchage. Avec votre logo, des photos uniques ou des images qui illustrent votre région, vous créez de la proximité et de la familiarité.

Et voici comment cela fonctionne:

- En achetant votre éplucheuse, vous avez la possibilité d'une personnalisation visuelle
- Vous nous fournissez des logos, des images et des textes pour les différentes surfaces de la machine
- Nous réalisons la personnalisation selon vos indications et vous envoyons une maquette pour approbation
- Après votre accord, la machine est personnalisée dans notre usine





Foodtec



NETTOYAGE



| NETTOYAGE - CONCEPT D'HYGIÈNE



Le concept d'hygiène TENRIT garantit une machine propre et exempte de germes. Les bases de cette idée ont été lancées en 2014 avec la modernisation de notre éplucheuse d'asperges pour la rendre plus facile à nettoyer. De plus, nous avons élaboré des produits moussants pour le nettoyage et la désinfection.



Concept d'hygiène TENRIT

À partir du produit de nettoyage et de désinfection, le pistolet à mousse TENRIT produit une mousse qui adhère également aux surfaces verticales. Cela augmente le temps d'exposition de telle sorte que l'effet nettoyant et désinfectant peut se déployer pleinement.



Autres lieux d'utilisation

- Machines à éplucher les asperges
- Calibreuse
- Machines et dispositifs de coupe
- Caisses empilables
- Caisses
- Bassins d'eau
- Bandes transporteuses
- Machines d'emballage
- etc.

| NETTOYAGE - PRODUITS



Le produit de nettoyage et de désinfection est disponible sous forme de solution prête à l'emploi (Mix) et de concentré (Pure). Bien sûr, tous les concentrés et solutions sont exempts de composés d'ammonium quaternaire (BAC / DDAC).

Produit de nettoyage

Clean Pure et Clean Mix

- Produit de nettoyage fortement moussant, alcalin, liquide, soluble dans l'eau ou concentré de nettoyage pour une utilisation professionnelle dans l'industrie maraîchère et alimentaire
- Produit spécial pour l'élimination des résidus végétaux (« film de graisse »)
- Temps d'exposition 15 minutes



Produit de désinfection

Desinfect Pure et Desinfect Mix

- Produit de désinfection fortement moussant, liquide, soluble dans l'eau à base d'acide formique pour la désinfection dans le domaine alimentaire
- Temps d'exposition 30 minutes ou toute la nuit

Pistolet à mousse TENRIT

- L'application du produit de nettoyage et de désinfection se fait avec le pistolet à mousse TENRIT
- Fonctionne à l'air comprimé
- Buse et alimentation en air comprimé réglables







SERVICE CLIENT

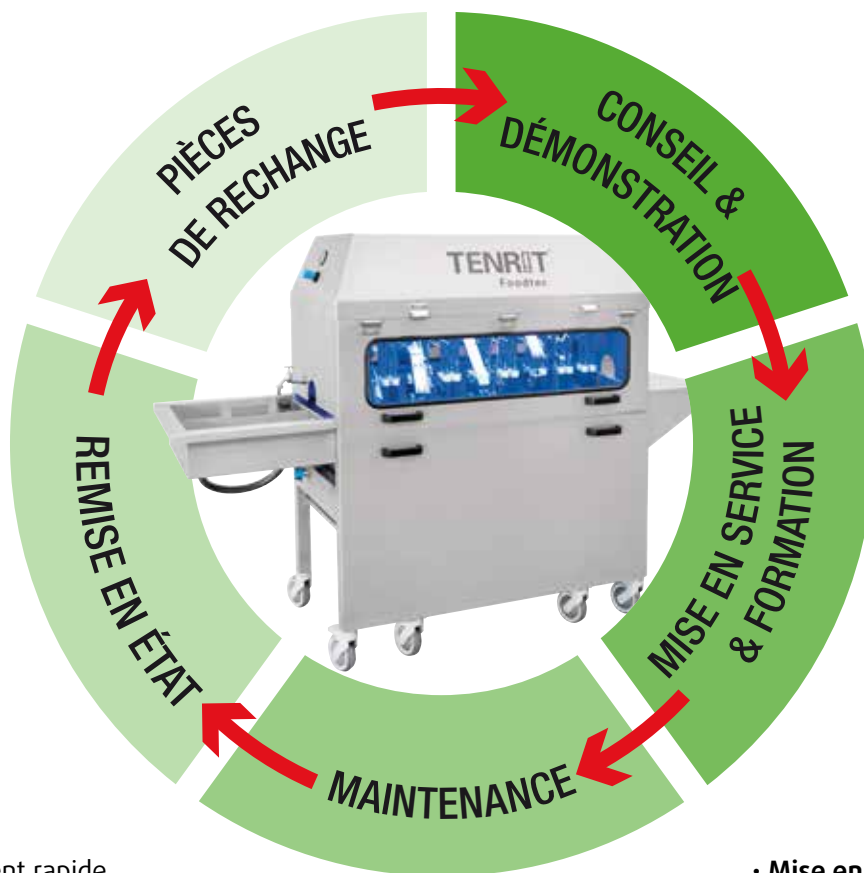


SERVICE CLIENT - OFFRE DE SERVICES



- Livraison de **pièces de rechange d'origine** possible dans les 24 heures.
- Analyse commune de vos besoins et proposition personnalisée

- **Conseil** pour le choix de la machine TENRIT adaptée



- Établissement rapide de devis pour les réparations
- Réalisation des **réparations** par nos collaborateurs bien formés

- Service **d'avant-saison** pour la saison d'asperges
- Proposition de **contrats de maintenance** pour garantir la longévité de votre machine

- **Mise en service** professionnelle et initiation par nos spécialistes expérimentés
- Instructions vidéo disponibles en ligne
- **Formation sur les machines** basée sur des modèles existants

TENRIT[®]

Foodtec

De Schloß Holte ...



- Machines TENRIT en fonctionnement
- Siège social

... dans le monde.

TENRIT Foodtec Maschinenbau GmbH

Tenge-Rietberg-Straße 104
D- 33758 Schloß Holte-Stukenbrock

T +49 (0) 52 07 89 54- 0

F +49 (0) 52 07 89 54- 18

E foodtec@tenrit.com

distribué en France par



Agrivaloire
PLANTS & MATÉRIEL

agrivaloire.fr
info@agrivaloire.fr
02 47 24 94 64
1248 impasse la Bodinière
37340 HOMMES