

SOROMAT' OCCAZ

MATÉRIEL DISPONIBLE



**EPLUCHEUSE
DECOUENNEUSE
V 430
2 500 € HT**
VARLET



**EPLUCHEUSE
A POMMES DE TERRE
TRI 400
2 000€ HT**
PROD/HEURE :
ENTRE 200 ET 240 KG
Samic

**HACHOIR TX98
DOUBLE COUPE
1 800 € HT**



**MELANGEUR
PMX 60 LITRES
1 700 € HT**



**SUPER PROMO
LAMINOIR ELECTRIQUE
LP 2000B
2849 € HT
au lieu de 3 550 € HT**

MATÉRIEL NEUF



BESOIN D'INFOS ?

Robert ROSSI : Gérant
robertrossi@soroma71.fr

NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

Jean-Pierre TILLIER 06 03 55 33 85
jpt@orange.fr

Thibaut CHAUVILLE 07 57 49 37 96
thibautchauville@soroma71.fr

Andrea ROSSI 06 22 22 45 98
andrearossi@soroma71.fr

Léa ROSSI : Attachée commercial
06 50 93 25 61
learossi@soroma71.fr

SOROMA

**SUIVEZ
TOUTE
L'ACTU
SUR**

TOUTES NOS INFOS POUR LES BOUCHERIES-CHARCUTERIES-TRAITEURS - SALAISONS

JUIL. / AOÛT / SEPT.



La Gazette N°5



Edito

Chers clients,

L'été bat son plein et nous vous remercions pour la confiance dont vous avez fait part pour la fabrication de vos produits. Epices, marinades, boyaux ont eu la part belle dans vos laboratoires ! Le soleil de l'été va laisser place aux brumes matinales de l'automne. Notre gazette «Soro'magazine N°5 » vous invite à découvrir comme à l'accoutumée des témoignages de professionnels, des nouveautés, des promos, des photos de l'équipe Soroma au grand complet. Equipe, qui bien sûr reste à votre écoute et à votre service. Nous vous rappelons également, que depuis quelques mois, nous pouvons grâce à la société Locam, financer vos projets pour l'achat de machines et de matériel. N'hésitez pas à nous demander conseil. Bon été à toutes et à tous, bonnes vacances et bon repos mérité pour vous qui fermez !

Une équipe à votre écoute *Bonnes vacances à tous !*

Le Gérant, Robert ROSSI

NOUVEAU SITE INTERNET

SOROMA

Après plus de 30 ans, SOROMA se refait un nouveau look. Nouvel habillage plus moderne, plus complet et surtout plus actuel.

Découvrez notre nouveau site internet pour plus d'informations, agrémenté de photos, vidéos et encore plus d'actus sur les machines et nos produits.

On vous attend !
www.soroma71.fr



Nos Partenaires



L'actualité **SOROMA**

L'actualité **SOROMA**



HACHOIRS NOUVELLE GÉNÉRATION

TX 98 AUTO

DÉBIT : 600 KG/HEURE
CAPACITÉ TRÉMIE : 25 KG
TARIF : NOUS CONSULTER

- Entièrement inox 18-10
- Carter - corps - hélice - écrou, etc.
- Machine de table ou sur socle Minimix
- Trémie automatique
- Carter monobloc - Corps démontable
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
- Alimentation triphasée 400V 50 HZ

Dadaux
TECHNOLOGIES



QUALITÉ
100%
INOX



RÉFRIGÉRÉ SETNA

DÉBIT : 300 KG/HEURE
CAPACITÉ TRÉMIE : 5 L
TARIF : NOUS CONSULTER

- Carter monobloc. Aucune vis apparente.
- Aucun raccord de tôle. Angles arrondis.
- Entièrement inox 1810.
- Entièrement réfrigéré : corps, réserve et vitrine.
- Finition inox brossé fin. Encombrement très réduit.
- Réserve de viande importante. Éclairage dans la vitrine.
- Bac à viande hachée coulissant en bas de la vitrine.
- Contact de sécurité dans la vitrine pour interdire le fonctionnement de la machine avec la vitrine ouverte.
- Réserve inclinée de façon à ne pas déposer la viande dans condensat.
- Reconstituteur incliné de manière à faciliter l'extraction de la portion.
- Couvercle verre sécurit. Conforme aux normes CE.

Les hachoirs réfrigérés sont conçus pour la productivité et la fraîcheur de vos tartares et steak hachés



NOS TEE SHIRTS ET NOS CORNES ALIMENTAIRES
SOROMA SONT ARRIVÉS !

RÉCLAMEZ-LES À
VOTRE REPRÉSENTANT !



SOROMAT'
INFO

REPRISE POSSIBLE
DE VOTRE
ANCIEN MATÉRIEL

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE COMMERCIAL !

interview

BOUCHERIE CHARCUTERIE GAUTIER

AUTUN
SAÔNE-ET-LOIRE

La boucherie GAUTIER est une entreprise qui vu le jour il y a combien de temps ?
La boucherie a été reprise par Odette et Rémi GAUTIER en 1975 puis ce sont Philippe et Patrick qui ont pris la relève en janvier 1997 afin de continuer la tradition familiale.

Quel type de clientèle avez-vous ?
Notre clientèle est variée, nous avons aussi bien des particuliers fidèles depuis des années que des gens de passage mais nous avons aussi des entreprises, des restaurateurs, les collectivités territoriales et les associations. Nous travaillons aussi beaucoup avec les nombreuses personnes qui ont des résidences secondaires dans le Morvan.

Quelle est votre spécialité ?
Nous dirions que nous avons plusieurs spécialités toutes faites maison :
Le pâté en croûte, le saucisson sec ou rosette le Jambon sec du Morvan et le jambon persillé



Depuis quand travaillez vous avec SOROMA et qu'appréciez vous le plus ?
Nous travaillons depuis 1992 avec Soroma lorsque Mr Rossi a racheté les établissements Duriaud. Ce que nous apprécions le plus disons que c'est un tout fait de bienveillance, d'écoute, de professionnalisme, de gentillesse, les nouveautés proposées, et bien évidemment parce que cela ressemble à notre structure le travail en famille sans oublier le charme à l'italienne du patron !

Quelle est votre devise préférée ?

« Se réunir est un début, rester ensemble est un progrès, travailler ensemble est la réussite »

Révolution !

AFFÛTEUSE À COUTEAUX SHARPYMAX

Demandez une démonstration
à votre commercial !

AFFUTEUSE A DIAMANT, ANGLE REGLABLE

Matière : INOX
Dimensions : 40 x 40 x 20 cm (L x l x H)
Poids : 17,5 kg
Alimentation : 220 V ; 50 Hz

Capacité : environ 30000 couteaux avec une tête d'affutage.
Conforme aux normes concernant le contact alimentaire et nécessaire dans l'industrie agroalimentaire, dans les domaines de boucherie, charcuterie, poissonnerie...

Option : aspirateur Karcher

- NORMES :
Conforme à :
- Directive 2006/42/EU
 - Directive 2014/30/EU
 - Directive 2011/65/EU
 - EN 62841-3-4 : 2016
 - EN ISO 12100 : 2010
 - EN 60204-1 : 2006 / AC / 2010
 - EN ISO 13587 : 2008

TARIF
CATALOGUE
2 180 € HT

TARIF
SPECIAL PROMO
1 859 € HT



Tarif en location
91 € HT par mois
sur 24 mois

Possibilité de paiement
en 3 ou 4 fois