

SOLUTIONS DE POINTE

PERFORMANCE SAVOUREUSE

PRÉSENTATION DÉLECTABLE

MATISS QUIPMENT
MÉCANISATION ET ROBOTIQUE



UNE PERFORMANCE SAVOUREUSE.

UNE PRÉSENTATION DÉLECTABLE.

Maître de l'automatisation depuis 1995, MatissEquipment, une division de Matiss,









IMAGINE, CONÇOIT, FABRIQUE et INTÈGRE la technologie de découpe à l'ultrason et des solutions robotiques pour le secteur agroalimentaire.



NOTRE MISSION?

Vous rendre plus compétitif dans la fabrication de vos produits.

ACCOMPAGNEMENT 24/7

Nos professionnels sont à votre disposition 24/7 afin d'optimiser votre productivité et minimiser les temps d'arrêt. Nos experts sont en mesure d'élaborer les mesures à prendre pour résoudre un problème, et ce, sans déplacement. Un expert MatissEquipment se rendra à votre usine rapidement si une intervention personnalisée est nécessaire.

SOLUTIONS & SERVICES

Vous cherchez un partenaire avec toutes les expertises pour un projet clés en main?

Avec plus de 100 professionnels experts dans l'automatisation, MatissEquipment s'occupe de tout.

Fabrication sur mesure, ingénierie électrique, mécanique et robotique, gestion de projets...

ULTRASON

+
ROBOTIQUE
+
EXPERTISE
SUR MESURE
+
SERVICE CLÉ
EN MAINS

LA COUPE PAR LAME ULTRASONIQUE MATISSONIC

Votre coupe conventionnelle vous occasionne des problématiques telles que le collage constant, la vitesse d'exécution inadéquate et une coupe moins nette que souhaitée? La technologie par ultrason Matissonic est votre solution incontournable.

Qualité de coupe précise et optimisée. Produits alimentaires toujours attrayants!

















LA ROBOTISATION DE VOTRE PRODUCTION

MatissEquipment conçoit des solutions robotiques de pointe sur mesure pour votre chaîne de production : emballage, portionnement, tranchage, ensachage, palettisation, et plus encore!



À titre d'intégrateur autorisé FANUC, nous apportons notre expertise à vos opérations pour une transition sans faille.

Régularisez vos procédés pour assurer une production continue et constante tout en minimisant les temps d'arrêt causés par les absences et la pénurie de main-d'œuvre.

Passez au rendement accru et optimisé!

LAVAGE À L'EAU BASSE PRESSION



Ayez l'esprit tranquille grâce à la solution de nettoyage à basse pression MatissEquipment!

Facile, pratique, précise, sanitaire!

LA SÉRIE EN CONTINU

La vitesse, la précision, la polyvalence, l'endurance, la robustesse et l'ingéniosité signées MatissEquipment, intégrées à vos lignes de production.

LA COUPE-EN-BOÎTE PAR INDEXATION

Une solution de coupe rapide pour les gâteaux en boîte 16" x 12"!

MATISS NIC'

Cette machine est équipée de 2 puissantes guillotines ultrasoniques avec montage de 2 lames de 8" et 1 lame de 12" pour couper de multiples recettes. À l'aide d'un convoyeur à courroies avec guides, les produits sont indexés 1 par 1 dans la machine qui découpe 2 produits simultanément.

MODÈLE COMPACT S'INTÉGRANT PARFAITEMENT À VOTRE LIGNE DE PRODUCTION :

- Guillotines munies de 2 axes à servomoteur
- Capteurs de position et guides internes permettant un excellent contrôle des produits



FORME	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Boîte	Jusqu'à 300 boîtes	Boîte maximale : 16" x 12" (405 mm x 305 mm)	Programmable	Longueur : 93" (2363 mm) Largeur : 52" (1321 mm) Hauteur : 76" (1930 mm)	208 volts 3 phases 60 ampères	100 PSI	

LA COUPE-EN-BOÎTE EN CONTINU

Polyvalence, robustesse et puissance combinées pour couper en continu!



Voici un équipement robuste et rapide, équipé de deux puissantes guillotines, permettant de couper des gâteaux 16" x 12" en continu, directement sur le convoyeur, dans une boîte ou pour la coupe des quatre-quarts.

EXCELLENT CONTRÔLE DE VOS PRODUITS :

- Première guillotine munie de 2 axes à servomoteur
- Deuxième guillotine (slitter) munie de 3 axes à servomoteur
- Capteurs de position et guides internes permettant un excellent contrôle des produits



FORMES	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Quatre-quarts							
	Jusqu'à 1500 gâteaux	Jusqu'à 24" de long (610 mm)		Longueur : 253" (6426 mm)	480 volts		回报间 知识数
Boîte	Jusqu'à 720 boîtes	Boîte maximale : 16" x 12" (405 mm x 305 mm)	Programmable	Largeur : 82" (2083 mm) Hauteur : 85" (2159 mm)	3 phases 60 ampères	100 PSI	

LA COUPE-EN-BOÎTE EN CONTINU DOUBLE

La coupe dans la boîte à vitesse très élevée!



Un équipement robuste, rapide et spécialement conçu pour la découpe de gâteaux en boite de 16" x 12" en continu, et ce, directement sur le convoyeur, pour une production à vitesse élevée. Cette machine est équipée de 2 puissantes guillotines, chacune dotée d'un montage de 4 lames de 8" et

2 lames de 12" pour couper de multiples formats de produits.

EXCELLENT CONTRÔLE DE VOS PRODUITS :

- 2 convoyeurs placés en parallèle, déplacent les produits à l'aide de courroies avec guides sur 6 façades
- Première guillotine munie de 2 axes à servomoteur
- Deuxième guillotine (slitter) munie de 3 axes à servomoteur





FORME	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Boîte	Jusqu'à 1200 boîtes	Boîte maximale : 16" x 12" (405 mm x 305 mm)	Programmable	Longueur : 227" (5766 mm) Largeur : 74" (1880 mm) Hauteur : 81" (2058 mm)	230 volts 3 phases 200 ampères	100 PSI	

LE ROBOT TRANCHEUR PAR INDEXATION

Une solution flexible et fiable!

MATISS NIC'

Ce robot IP-69K offre une solution flexible pour des produits tranchés à perfection, assurant une grande rapidité de mouvement. Cet équipement dispose d'un bac et d'un cycle de nettoyage

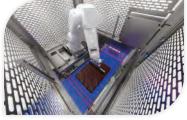
automatisé, afin de conserver une lame propre en tout temps, même avec les produits les plus délicats.

BIEN TRANCHÉS, PEU IMPORTE LE PRODUIT OU FORMAT:

- Système de détection et de serrage des produits permettant de couper en position arrêtée avec une grande précision
- Muni de capteurs de position et de guides internes permettant un excellent contrôle des produits
- Flexibilité permettant au système d'accepter différents produits

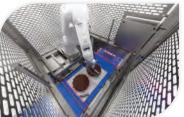




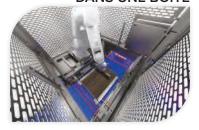


PLATEAU

COURROIE



DANS UNE BOÎTE



FORMES	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Quatre-quarts	Jusqu'à 720 produits	Plaque max. : 24" x 16" (610 mm x 405 mm) Hauteur max. : 3 1/4" (82 mm)					
Plaque	Jusqu'à 90 produits	Plaque max. : 24" x 16" (610 mm x 405 mm) Hauteur max. : 3 1/4" (82 mm)		Longueur : 126" (3200 mm)	240 volts		
Boîte	Jusqu'à 180 boîtes	Plaque max. : 16" x 12" (405 mm x 305 mm) Hauteur max. : 3 1/4" (82 mm)	Programmable	Largeur : 56" (1422 mm) Hauteur : 84" (2133 mm)	1 phase 40 ampères	100 PSI	
Rond	Jusqu'à 120 produits	Diamètre min. : 6" (152 mm) Diamètre max. : 12" (305 mm) Hauteur : 3 1/4" (82 mm)					

LA TRANCHEUSE À BARRES EN CONTINU

Changement de format ultra rapide, sans perte de temps!



Cet équipement de prédilection pour vos barres permet d'avoir une guillotine et un *slitter* ultrasonique de pointe, plutôt que le traditionnel *slitter* à disque mécanique et convoyeur divergeur. Le plus flexible sur le marché tant au niveau du format, de l'espacement entre les produits, et qui s'adapte à la structure du produit, qu'il soit collant ou très cassant.

UNE COUPE DE BANDE JUSQU'À 46" DE LARGEUR EN MODE CONTINU :

- Guillotine 2 axes, jusqu'à 46 pouces de largeur
- Slitter 3 axes jusqu'à 84 pouces de longeur
- Table de coupe haute précision pour couper les produits à plus grand défi
- Gestion des retailles
- Convoyeur à nez pointu pour le transfert des produits plus petits et délicats
- Système de verrouillage avec les autres équipements de la ligne (arrêt)





@MATISS

(AMA)

FORME	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Bande en continu	Jusqu'à 36 000 barres	Guillotine en largeur : 46" (1168 mm) Slitter en largeur : 46" (1168 mm) Hauteur maximale : 1" (25 mm)	Programmable	Longueur : 230" (5842 mm) Largeur : 93" (2362 mm) Hauteur : 78" (1981 mm)	230 volts 3 phases 200 ampères	100 PSI	



LA GUILLOTINE TRANCHEUSE EN CONTINU

Précise, robuste et de haute cadence!



Cet équipement est doté d'une puissante guillotine pour assurer une coupe parfaitement synchronisée à la vitesse de la ligne. Son système de détection permet de couper des produits en continu ou individuellement.



- Guillotine 2 axes à servomoteur pouvant couper sur une enclume ou directement sur un nez de convoyeur
- Hauteur de coupe maximale de 3,5", adaptable aux besoins pour optimiser la vitesse si nécessaire
- Modèle offert à 1, 2, 3, 4 ou 5 lames de largeur







FORME	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Quatre-quarts	Jusqu'à 1500 produits	Bande de largeur max. : 46" (1168 mm)	Programmable	Longueur : 160" (4064 mm) Largeur : 96" (2438 mm)	208 volts 3 phases	100 PSI	
				Hauteur : 87" (2210 mm)	100 ampères		



Une vitesse atteignant 200 coupes/minute!

MATISS®NIC®

Parfaite pour une production de longue durée, cet équipement est muni d'une puissante guillotine pour assurer une coupe parfaitement synchronisée sur des lignes de production à haute vitesse. Cette guillotine est ajustée sur mesure pour trancher vos produits spécialisés.

S'INTÈGRE FACILEMENT À VOTRE LIGNE DE PRODUCTION :

- Munie d'un rouleau motorisé comme surface de coupe
- Modèle offert en plusieurs formats de lames
- Structure d'équipement ultra robuste permettant d'atteindre de très grandes vitesses







LA TRANCHEUSE À FROMAGE EN CONTINU - POIDS FIXE

Jusqu'à 120 portions/minute : précision moyenne de moins de 1 % du poids visé!



Cet équipement de haute technologie peut trancher des blocs de 10 kg en formats allant de 150 gr à 1 kg à poids fixe. La technologie permet de mesurer précisément la densité du produit dès le tranchage de la première longe, évitant donc les pertes, une caractéristique particulièrement importante pour les petits lots. Les systèmes d'alimentation vers la machine de découpe et les

convoyeurs de sortie vers l'emballage sont construits sur mesure pour votre usine, en fonction de vos besoins.

UNE PRÉCISION SANS PAREILLE, GAIN MATIÈRE OPTIMISÉ :

- Balance haute précision
- Guillotine 2 axes à servomoteur
- Puissant système de vision 3D à 2 caméras
- Système de programmation automate performant - poids secondaire/réduction des produits rejetés
- S'adapte tant aux **petits qu'aux grands lots** de production



FORME	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS MAXIMALES ACCEPTÉES DU BLOC	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Bloc de 10 kg	Jusqu'à 7200 portions	Longueur : Jusqu'à 40″ (1000 mm) Largeur : Jusqu'à 8″ (203 mm) Hauteur : Jusqu'à 3,5″ (90 mm)	Programmable	Longueur : 140" (3556 mm) Largeur : 56" (1422 mm) Hauteur : 78" (1981 mm)	230 volts 3 phases 200 ampères	100 PSI	



LA SÉRIE COMPACTE

La performance, l'ingéniosité et la qualité industrielle signées MatissEquipment, à votre portée!



LA TRANCHEUSE SIMPLE À GÂTEAUX RONDS

Une technologie s'ajustant à tous vos gâteaux avec rapidité!

MATISS NIC'

Cette machine de coupe polyvalente coupe 1 gâteau à la fois à l'aide d'ultrasons, avec ou sans insertion de papier.

LA COUPE SIMPLIFIÉE ET OPTIMISÉE :

- Table de coupe munie de 1 servomoteur assurant la plus grande précision de vos portions
- Muni d'une lame ultrasonique pleine-onde pour un maximum de 6,5" en hauteur de tranchage
- Ajustement de la rampe de papier selon la hauteur de vos produits
- 1 guillotine à 1 axe à servomoteur



FORME	OPTION INSERTION DE PAPIER	CADENCE/ HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Rond	- Rouleaux de papier	Jusqu'à 300 gâteaux	Diamètre min. : 6" (152 mm) Diamètre max. : 12" (305 mm) Hauteur max. : 6" (152 mm)	2 - 24	Longueur : 66" (1676 mm) Largeur : 34" (864 mm) Hauteur : 80" (2032 mm)	240 volts 1 phase 60 ampères	100 PSI	

LA TRANCHEUSE DOUBLE À GÂTEAUX RONDS

Une technologie qui redouble de rapidité!



Cet équipement polyvalent coupe 2 gâteaux à la fois à l'aide d'ultrasons, et ce, avec ou sans insertion de papier.

LA COUPE OPTIMISÉE EN GRAND VOLUME :

- Table de coupe munie de 4 servomoteurs assurant vitesse et précision dans l'exécution de tranchage
- Muni d'une lame ultrasonique pleine-onde pour un maximum de 6,5" en hauteur de tranchage
- Ajustement de la rampe de papier selon la hauteur de vos produits
- 4 stations, 2 gâteaux coupés alors que 2 sont en attente
- 1 guillotine à 1 axe à servomoteur





FORME	OPTION INSERTION DE PAPIER	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Rond	- Rouleaux de papier	Jusqu'à 750 gâteaux	Diamètre min. : 6" (152 mm) Diamètre max. : 12" (305 mm) Hauteur max. : 6" (152 mm)	2 - 24	Longueur : 78" (1981 mm) Largeur : 49" (1245 mm) Hauteur : 85" (2159 mm)	208 volts 3 phases 100 ampères	100 PSI	

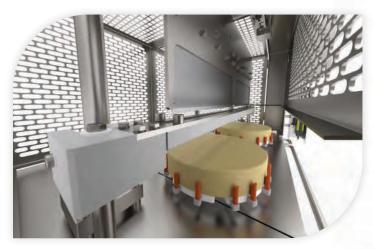
LA TRANCHEUSE DOUBLE DE GÂTEAUX AU FROMAGE

Découpe silencieuse en pointes parfaites!

Tranchez vos gâteaux surgelés en pointes parfaites à tout coup avec cet équipement à la fois silencieux et ultra fiable.

LA COUPE FACILITÉE DE VOS GÂTEAUX SURGELÉS :

- Table de coupe munie de 2 servomoteurs assurant une grande vitesse et précision dans l'exécution de tranchage
- Muni de 2 lames en acier inoxydable pour un maximum de 4" en hauteur de tranchage
- Puissante guillotine équipée d'un moteur électrique silencieux pour couper aisément 2 gâteaux surgelés en même temps







FORME	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Rond	Jusqu'à 425 gâteaux	Diamètre min. : 6" (152 mm) Diamètre max. : 12" (305 mm) Hauteur max. : 4" (102 mm)	2 - 24	Longueur : 27" (686 mm) Largeur : 45" (1143 mm) Hauteur : 57" (1448 mm)	240 volts 1 phase 40 ampères	100 PSI	

LA TRANCHEUSE À MEULES DE FROMAGE

Tranchage et pesage à poids fixe

MATISS NIC'





Comptez sur la précision de cet équipement pour peser et trancher votre fromage grâce à la balance de table et l'automate de la machine qui enregistre son poids. Sa puissante guillotine tranche avec efficacité et constance des meules à pâte ferme.

UNE LAME ULTRASONIQUE EXACTE ET FIABLE:

- Muni d'un centreur-guide de produit et d'un dévêtisseur assurant un positionnement continu du produit à trancher
- Lame ultrasonique spécialement conçue pour le fromage tranchant la meule au rayon avec délicatesse
- Table de rotation motorisée par servomoteurs assurant la précision



FORME	CADENCE/ HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Meule	Jusqu'à 60 meules	Meule min. : 6" (152 mm) Meule max. : 20" (508 mm)	Programmable	Longueur : 52" (1321 mm) Largeur : 56" (1422 mm) Hauteur : 81" (2057 mm)	240 volts 1 phase 40 ampères	100 PSI	

LA TRANCHEUSE DE GÂTEAUX EN PLAQUE

Polyvalence à grande vitesse!

MATISS NIC'

Cet équipement est parfait pour les nombreux changements de recettes par jour et pour des pâtisseries en plaque 26" x 18" jusqu'à 3,5" de hauteur. Sa puissante guillotine assure une coupe à répétition des produits les plus difficiles alors que sa motorisation par servomoteur permet toute la délicatesse des mouvements assurant un produit bien tranché.

FIABILITÉ ET COUPE EXACTE :

• Table et tête de coupe munis de servomoteurs assurant la plus grande précision de tranchage

• Muni de **2 lames ultrasoniques demi-onde** pour un total de 28" de tranchage

• Jusqu'à 100 recettes programmables





FORMES	CADENCE/HEURE	DIMENSIONS DE PRODUITS ACCEPTÉES	NOMBRE DE PORTIONS	DIMENSION DE LA MACHINE	ÉLECTRICITÉ	AIR	EN SAVOIR PLUS
Plaque	Jusqu'à 180	Plaque max. : 26" x 18" (660 mm x 457 mm) Hauteur max. : 3 1/4" (82 mm)	Programmable	Longueur : 62" (1575 mm) Largeur : 47" (1194 mm) Hauteur : 81" (2057 mm)	240 volts 1 phase 60 ampères	100 PSI	

LA SÉRIE ROBOTIQUE

Les solutions flexibles et ingénieuses de robotique signées MatissEquipment, au service de vos opérations.

LE ROBOT STYLISTE

Terminés les gâteaux marbrés stylisés à la main!

S'intégrant aux lignes de production avec de légères adaptations, cette cellule robotisée est programmée pour dessiner les patrons de votre choix dans des gâteaux marbrés avec précision et répétabilité.

PROGRAMMATION DE PATRONS À L'INFINI!

• Peut atteindre une cadence de jusqu'à 24 moules par minute

DANS UN MOULE

Robot à 4 axes avec des outils adaptés pour dessiner des motifs dans des gâteaux :

- Ronds
- Marbrés
- Rectangles (1/4 boîte) dans des moules en acier





Robot à 6 axes avec des outils adaptés pour dessiner des patrons dans des gâteaux :

- 12" x 16" (demi-boîte)
- 16" x 24" (boîte) dans des moules de carton



LE ROBOT PICK-&-PLACE

Une machine sur mesure qui manie vos produits!

MatissEquipment met son expertise alimentaire unique à votre service en créant, sur mesure, des cellules lavables qui répondent aux plus grandes exigences de sécurité et de salubrité dans le domaine. Vos produits sont pris en charge en totalité grâce à la robotique.

ADAPTABILITÉ, SÉCURITÉ ET SALUBRITÉ SANS ÉQUIVOQUE :

- Des **systèmes de vision** qui détectent l'orientation des produits et qui peuvent faire l'inspection des produits pour valider leur conformité
- Gestion sécuritaire de la salubrité des aliments
- Validation des poids des produits confirmant le respect des engagements



LE ROBOT PICK-&-PLACE HAUTE VITESSE

Une machine grand volume pour une sécurité et une salubrité inégalées!

Le robot *Pick-&-Place* se charge de votre production à très haut volume. Nous mettons notre expertise alimentaire unique à votre service pour créer votre système robotisé avec des cellules lavables répondant aux plus grandes exigences de sécurité et de salubrité de l'industrie.

ADAPTABILITÉ, SÉCURITÉ ET SALUBRITÉ SANS ÉQUIVOQUE :

- Des systèmes de vision qui détectent l'orientation des produits et qui peuvent faire l'inspection des produits pour valider leur conformité
- Gestion sécuritaire de la salubrité des aliments
- Validation des poids des produits confirmant le respect des engagements



En savoir plus





LE ROBOT PICK-&-PACK

On s'adapte à vos productions et vos installations!

Votre ligne de production, notre point de départ, et ce qui détermine la conception clé en mains de votre cellule. Une conception sur mesure à 100 % qui s'intègre à vos opérations pour des résultats optimaux, avec des produits emballés et mis en boîte par la robotique. Le système *Pick-&-Pack* peut être constitué de plusieurs machines qui manipulent la boîte pour la former, la positionner pour y insérer les produits, la fermer et ensuite la coller ou sceller avec un ruban adhésif.

ADAPTABILITÉ ET PRISE EN CHARGE DE A À Z :

- Systèmes très compacts et hautement innovants
- Développement de solution **sur mesure** pour le produit du client





En savoir plus



LE COBOT PALETTISEUR

Notre cellule de palettisation collaborative et compacte est conçue pour être facilement intégrer à votre ligne de production.

Notre cellule de palettisation collaborative compacte est spécialement conçue pour s'intégrer facilement à votre ligne de production. Sa conception monocoque permet de la positionner rapidement dans votre usine et sur différentes lignes de production.

De plus, elle est très facile à nettoyer de par sa construction en acier inoxydable et son système de contrôle qui est étanche à l'eau!

UN CONCEPT COMPACT, SANITAIRE ET COLLABORATIF:

- Système à 2 palettes au sol
- Système collaboratif
- Système de vision pour s'assurer que les boîtes sont fermées et bien identifiées
- Interface de contrôle qui peut être personnalisée aux besoins spécifiques de votre ligne de production ou de vos opérations





LE ROBOT PALETTISEUR

Des cellules de palettisation réellement adaptées à vos besoins!

De la page blanche à la concrétisation de votre projet, nos cellules s'adaptent véritablement à vos lignes de production. MatissEquipment crée votre cellule sur mesure en fonction de votre espace et de vos installations afin d'optimiser ceux-ci selon vos besoins.

UN CONCEPT COMPACT, SUR MESURE ET INNOVANT:

- Système à 2 palettes au sol
- Système collaboratif
- Système avec palettes sur convoyeur et emballage
- Système de vision pour s'assurer que les boîtes sont fermées et bien identifiées
- Interface de contrôle qui peut être personalisée aux besoins spécifiques de votre ligne de production ou de vos opérations



En savoir plus



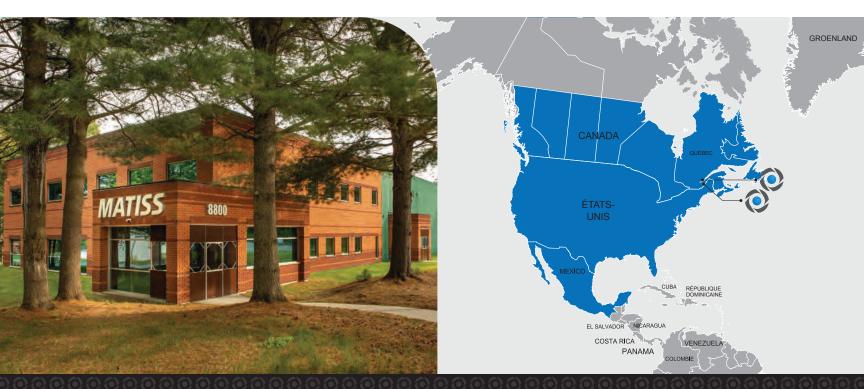


Téléphone : 418 227-9141 Télécopieur : 418 227-9144 Sans frais : 1 888 562-8477

PLACE D'AFFAIRES SAINTE-JULIE

2031, rue Léonard de Vinci, bureau 104, Sainte-Julie (Québec) J3E 1Z2

Sans frais: 1888 562-8477



LITHO CANADA | 07/2022