Le matériel du Laboratoire de transformation agro-alimentaire

Machines de production et de transformation

4 feux induction

4x5kW

2 armoires réfrigérées

6 grilles par armoire

Contenance 1200L par armoire

Autoclave

l'utilisation de cet appareil
nécessite une formation préalable

capacité 100 boites modèle 4/4

Batteur

avec 3 bras
Capacité du bol 30L

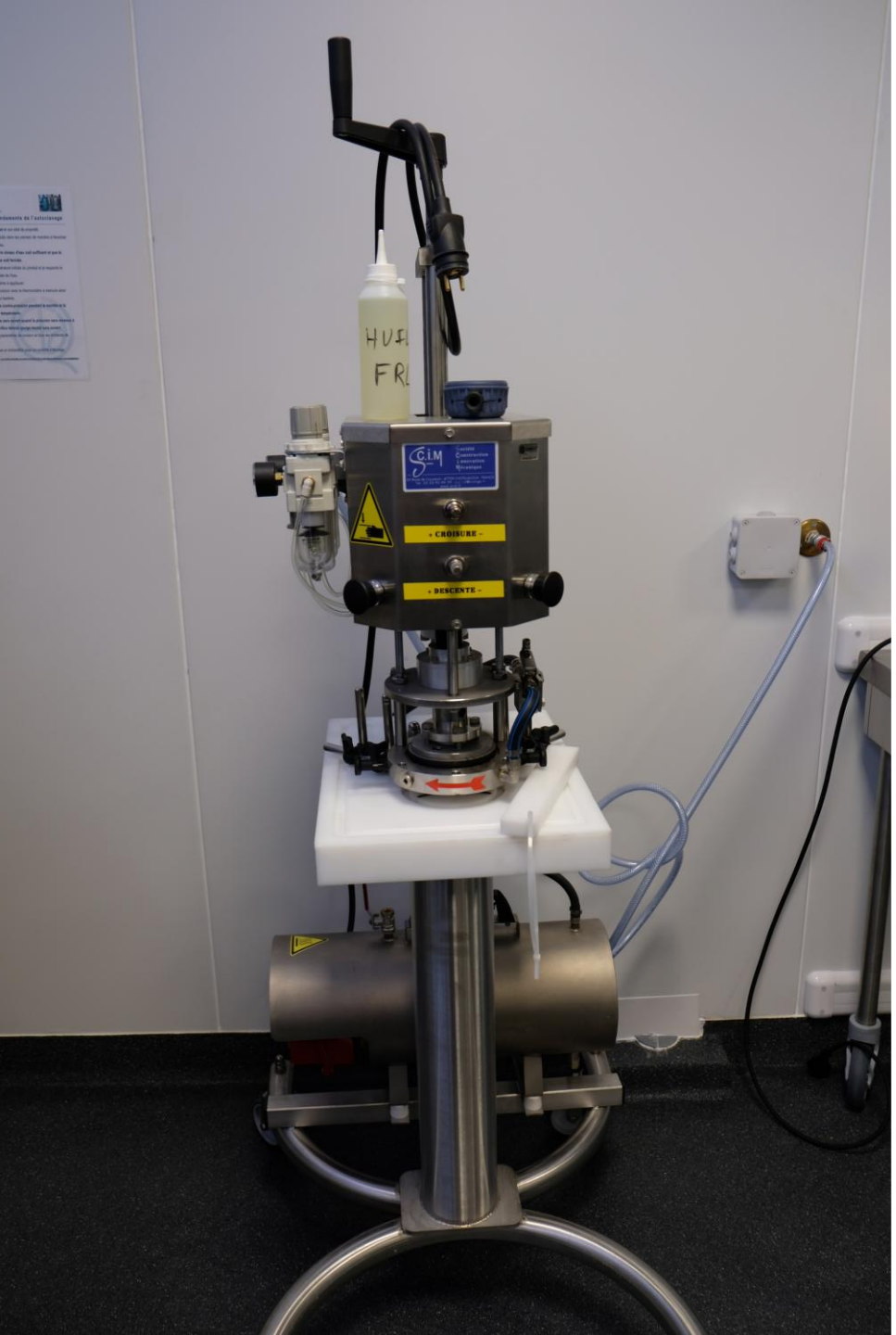
Broyeur

avec 3 grilles

capacité de 650Kg par heure de fruit et légumes

Machine sous vide

Capacité de vide : 8m3/h



Capsuleuse

couvercle twistoff diamètre 63 et 82

Cellule de refroidissement rapide

10 grilles

refroidissement 75 Kg de +63° à +10°c en 110 min

Surgélation 75Kg de +63° à -18°C en 4h30

Séchoir à végétaux

capacité indicative 50 Kg sur 32 niveaux de 50mm

Pouvoir déshydratant maxi pour Delta T° 15°C : 3L/h

Pouvoir déshydratant maxi pour Delta T° 25°C : 6L/h

Robots coupe Mixeur et Cutter

Capacité du Cutter 250Kg/h

Mixeur : bol 5,9L, capacité max 3,2Kg

Tamis automatique

Débit horaire : de 40 à 60 kg selon le type de préparation

Cuve de décantation

Capacité 200L

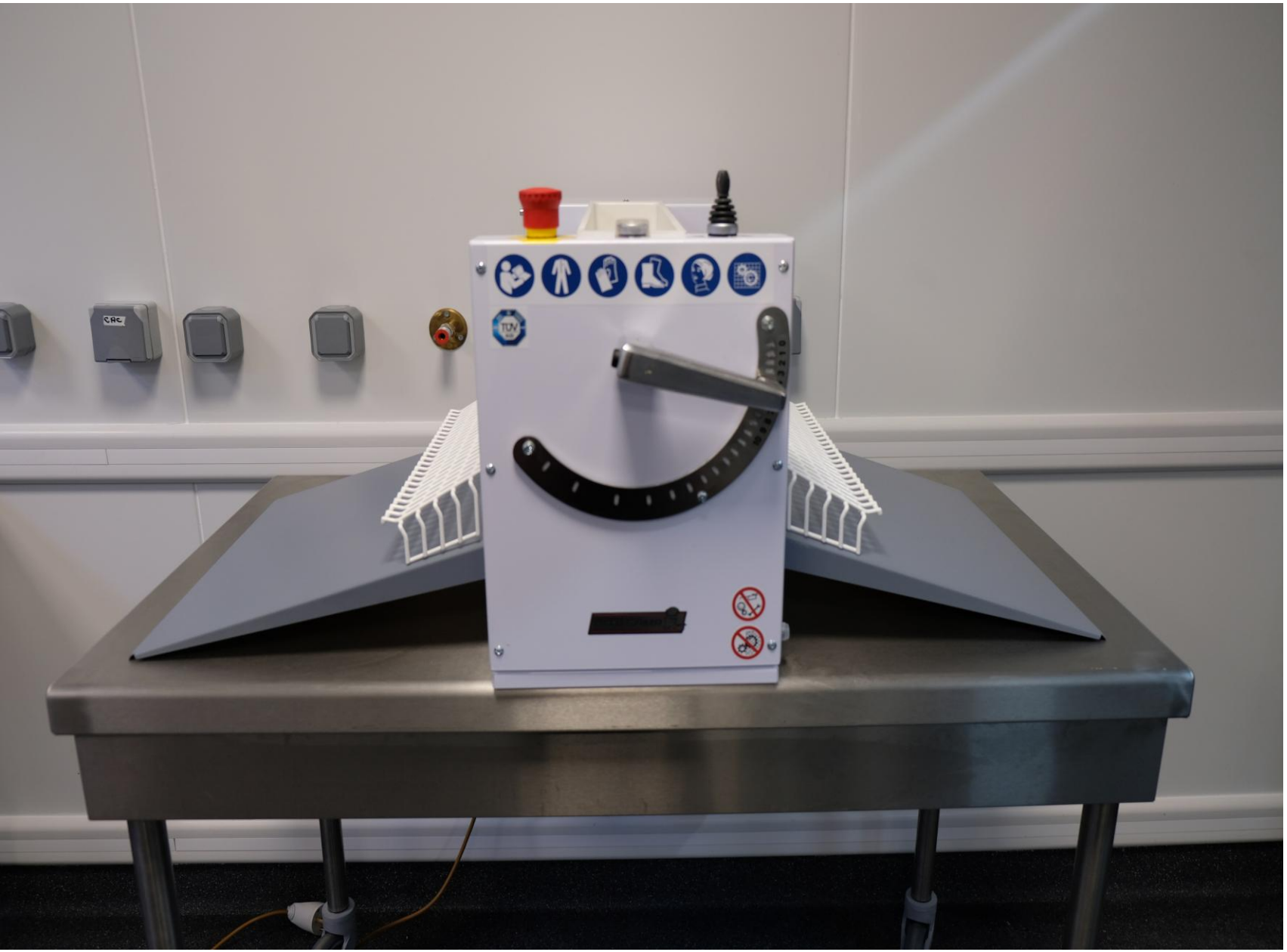
Four mixte

Cuisson vapeur de 30 à 130 °C

Air pulsé de 30 à 300 °C

Combinaison vapeur et air pulsé de 30 à 300 °C

10 étages de cuisson de 68mm de hauteur



Laminoir

Périmètre de travail
500mm

réglage de laminage
de 0.1 à 27 mm
d'épaisseur

Eplucheur - Essoreuse

Capacité 15Kg

Marmite

contenance 100 litres

Sauteuse

contenance 100 litres

Pasteurisateur avec ses 2 bonbonnes de 25L chacune

Pressoir

8 clayettes et 7 toiles de presse

Capacité de 300Kg/h

Petit matériel

Balance

compacte INOX de 3 à 30Kg

Mixeur plongeant

capacité de travail 50L

Mais aussi :

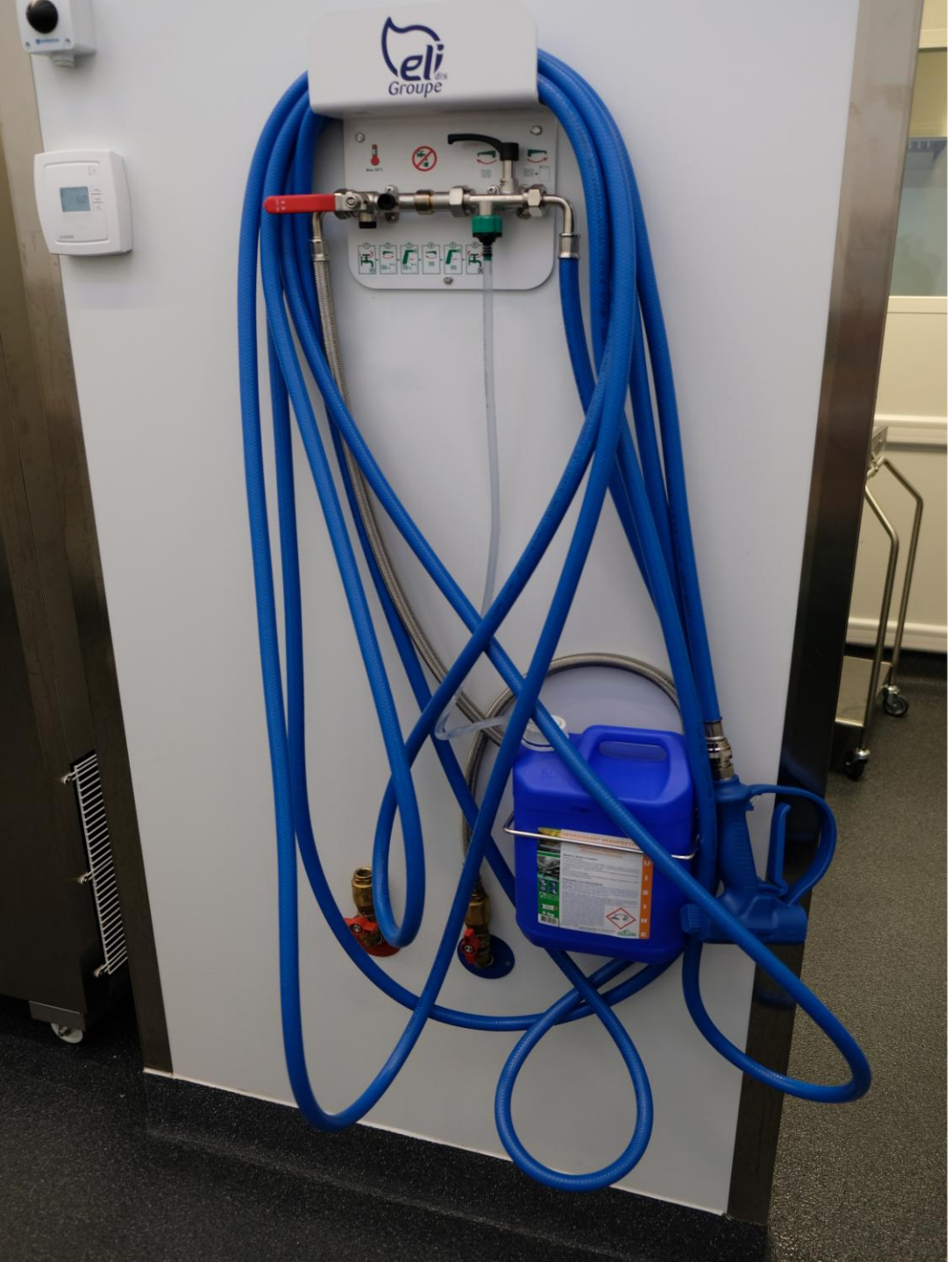
- bacs gastronomiques
- petits ustensiles de cuisine
-échelle à pâtisserie

et bien d'autres accessoires disponibles sur demande

EQUIPEMENTS SANITAIRES ET TECHNIQUES

Compresseur pour autoclave et capsuleuse

Rayonnages



Centrale de désinfection

Lave batterie

Plonge

Lave mains

Lave semelles

Désinsectiseur

Zone de décontamination des légumes

Zephytec