



FICHE TECHNIQUE

EQUIPEMENTS LABORATOIRE

ETUVE

Descriptif

Plage de température : de 5 °C au-dessus de la température ambiante jusqu'à 100 °C
Haute précision de température
Convection naturelle
Contrôleur avec écran LCD
Porte intérieure en verre de sécurité
5 clayettes-perforées en inox
Habillage extérieur en inox
Volume approximatif 50L

Utilisation

Utilisée pour les stress test et pour les suivis de vieillissement sur produits finis

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales





MICROSCOPE AVEC CAMERA

Descriptif

- Objectifs 4X, 10X, 40X, 100X
- Muni d'une caméra et une sortie USB vers ordinateur
- Fourni avec logiciel d'affichage sur ordinateur et gestion des observations,

Utilisation

Observation de la texture des produits ainsi que de la bonne cuisson des hydrocolloïdes

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales

RHEOMETRE

Descriptif

- Déterminer la viscosité absolue des petits échantillons (0,5 à 2 mL)
- Taux de cisaillement précis pour déterminer le comportement de la courbe d'écoulement d'un matériau
- Contrôle rapide de la température en raison de la petite taille de l'échantillon
- Dispositif de couplage magnétique pour faciliter la fixation et le retrait de la broche
- Ajustement électronique de l'écart pour une configuration simplifiée et un débit accru
- Fonction de mise à zéro automatique pour garantir une mesure de couple de précision
- Fonction de portée automatique pour définir la portée complète (FSR) pour toutes les combinaisons broche/vitesse

Utilisation

Pour la caractérisation rhéologique des produits alimentaires et cosmétiques

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



RÉFRACTOMÈTRE NUMÉRIQUE PORTABLE

Descriptif

- Se calibre simplement avec de l'eau
- Champ de mesure :
Brix de 0,0 à 93,0%
Température 9,0 to 99,9°C
- Résolution :
Brix 0,1 %
Température 0,1°C
- Température de mesure : De 10 à 100°C (Compensation automatique de température)
- Temps de mesure :3 secondes

Utilisation

Mesure du Brix sur des produits à base de sucre

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



SONDE DE TEMPÉRATURE ÉLECTRONIQUE

Descriptif

- Mesure de la température sur produits alimentaires finis et intermédiaires, produits laitiers, jus et boisson, sauces...
- Plage de mesure et d'usage de -20 à 110°C
- Sonde contact produit en inox

Utilisation

Mesure des températures

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



TEXTUROMÈTRE



Descriptif

- Mesure de différents paramètres de texture sur les produits alimentaires : Gels, crèmes, Fruits, Mayonnaise, Biscuits (Accessoires de mesure standards nécessaires fourni avec l'équipement)
- Fonctions d'essai standard : Essai normal, Maintien temps d'essai, Essai compte de cycle, Essai Bloom, Essai TPA, Essai de tension, Essai surimi, Essai de charge statique
- Distance de compression jusqu'à 10 cm, peut accueillir des échantillons jusqu'à 22.5 cm, presque 23cm de hauteur
- Tige de sonde à 8 cm de la paroi
- Six modes de test disponibles plus une vérification de l'étalonnage
- Peut être utilisé avec le logiciel en option, TexturePro CT, pour créer facilement des rapports et des graphiques personnalisés

Utilisation

Pour la caractérisation texturométrique des produits alimentaires et cosmétiques

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales

pH MÈTRE PORTABLE

Descriptif

- Mesure et suivi du pH sur produit fini ainsi que lors des opérations de fermentation
- Fourni avec :
 - 1 unité Solution Tampon pH 4 (100ml)
 - 1 unité Solution Tampon pH 7 (100ml)
 - 1 unité Solution Tampon pH 10 (100ml)
 - 1 unité Sonde pH adaptée aux échantillons troubles (Crèmes, jus et boisson, sauces)
 - 1 unité Sonde pH adaptée aux échantillons dure (Produit pâteux à dure)

Utilisation

Pour la mesure des pH des produits alimentaires et cosmétiques liquides, semi-liquides

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



BALANCE D'EXTRAIT SEC / DESSICATEUR

Descriptif

- Analyse d'humidité fiable et rapide en proposant une large gamme de dessiccateurs fiables et faciles à utiliser pour répondre aux besoins de contrôle qualité, de production et de contrôle en cours de traitement
- Pilotage des formulations lors des mises en œuvre (Mix dessert, sauces...)
- Température de séchage : 50 à 160°C
- Plage de teneur en humidité : 1 à 100%

Utilisation

Mesure de l'extrait sec total (EST) des mixes et mélange pour la standardisation des recettes

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



ANALYSEUR D'HUILE D'OLIVE DE PAILLASSE

Descriptif

- Analyse de l'acidité en 1 min
- Analyse de peroxydes en 4 min
- Analyse des polyphénols en 6 min
- Analyse du K 270 en 1 min
- 3 Pipettes à calibrage fixe pour analyseur d'huile d'olive

Utilisation

Evaluation et caractérisation des huiles d'olive

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Huiles d'olive
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



LECTEUR THERMOBOUTON

Descriptif

- Branchement USB du lecteur
- Insertion du bouton sur le lecteur et prise en charge automatique par le logiciel qui permet de :
 - Archivage automatique des données
 - Impression automatique de la courbe
 - Exportation Excel
 - Superposition des courbes

Utilisation

Suivi de la chaîne de froid lors des transports produits, ainsi qu'évaluation du profil thermique lors d'opérations de stérilisation, pasteurisation et refroidissement

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



IMPRIMANTE THERMIQUE DIRECTE

Descriptif

- Largeur d'étiquette maximale: 118 mm
- Longueur d'étiquette maximale: 203 dpi 11 727 mm et 300 dpi - 900 mm –
- Sens : Impression de texte, de codes à barres et de graphiques dans les quatre sens
- Résolution d'impression: 8 points/mm (203 dpi)
- Logiciel de conception d'étiquettes sous Windows
- Fourni avec 5 bobines d'étiquettes adhesives permanent viérges, en papier thermique blanc

Utilisation

Identification des produits finis des essais par étiquetage des emballages

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales





HOTTE À FLUX LAMINAIRE VERTICAL

Descriptif

- Protection des échantillons
- Régulation automatique avec alarmes de dysfonctionnement
- Stabilité et auto compensation du flux
- Vitre de protection anti-UV
- Parois latérales en verre trempé
- Surface de travail en inox avec auge de rétention
- Panneau d'affichage LCD pour visualisation et recherche rapide

Utilisation

Protéger les produits contre la contamination par le manipulateur et l'environnement lors des opérations de dosage et fermeture des emballages

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, graines oléagineuses, huiles et olives
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales

EQUIPEMENTS HALLE TECHNOLOGIQUE

MACHINES DE TRANSFORMATION



POMPE CENTRIFUGE MOBILE

Descriptif

- Pompe centrifuge montée sur roues pour liquides alimentaires.
- Structure montée sur roues, en acier inox AISI 304
- Pompe centrifuge, en acier inox AISI 304, type sanitaire puissance installée 0,75 Kw
- Débit: 1000 l/h à 0,5 bar
- Interrupteur de marche/arrêt

Utilisation

Usage transversal

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Produits liquides
2. Cosmétique

MACHINES DE TRANSFORMATION



POMPE À VIS MOBILE

Descriptif

Pompe mono avec roulettes - Pompe volumétrique sanitaire easy open en acier inoxydable AISI 316, pour produits alimentaires même visqueux, pour hauteurs d'élévation correspondante à une pression de 4,5 bars. Type avec vis sans fin, rotor en acier inoxydable et stator en caoutchouc synthétique alimentaire. Le moteur-réducteur est couplée directement sur l'axe avec accouplement. Ensemble monté sur chariot en acier inoxydable avec roulettes, bouton de marche et arrêt et deux tuyaux flexibles longuer 5 metres chaques

Débit : 200 L/h Puissance installé 0,37 Kw environ

Utilisation

Usage transversal

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Produits liquids et semi-liquides
2. Cosmétique

MACHINES DE TRANSFORMATION

CUVE DE PRÉPARATION MOBILE

Descriptif

Cuve mobile sur roues de poudrage et réhydratation 150L, simple paroi avec agitateur turbine à vitesse variable, trou d'homme pour incorporation des ingrédients, prise d'échantillon a robinet inox alimentaire, boule de nettoyage, vanne de pied de cuve a papillon et raccord pour flexible de soutirage alimentaire, la cuve est munie d'un coffret de commande avec câble d'alimentation rétractable et variateur de vitesse turbine ainsi que bouton d'arrêt d'urgence.

Utilisation

Pour les opérations de mélange de réhydratation nécessitant de forte action mécanique

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, liquides et semi-liquides
2. Cosmétique



MACHINES DE TRANSFORMATION



PLATEFORME DE TRAITEMENT THERMIQUE

Descriptif

Plateforme de traitement thermique Tubulaire 100L/h, composé comme suit :

- Bac de lancement 50L avec couvercle rabattable
- Section de préchauffage de 20°C à 80°C, avec boucle eau chaude indépendante.
- Section de pasteurisation de 55°C à 96°C, avec boucle eau chaude indépendante.
- Section de stérilisation de 90°C à 110°C, avec boucle eau chaude HP indépendante.
- Section de refroidissement avec boucle eau froide capable de réaliser les profils suivant :
110°C à 75°C pour produit en hot-filing,
96°C à 20°C pour sortie température ambiante,
42°C à 10°C pour sortie température froide,
- Chambre 96°C temps 2 et 3min avec isolation thermique.
- Chambre Flash 110°C temps 20s avec isolation thermique.
- Pompe produit à vice 15 0L/h
- Pompe centrifuge 1000L/h : usage pour CIP
- Filtre corps étranger 1mm
- Débit mètre volumétrique
- Emplacement Homogénéisateur 100L/h
- Tableau de pontage capable de réaliser les enchainements suivants :

A : Pompe produit + Préchauffage + Homogénéisation + Pasteurisation + Chambre + refroidissement

B : Pompe produit + Préchauffage + Homogénéisation + Pasteurisation + Chambre + stérilisation + Flash + Refroidissement

C : Pompe produit + Filtre de lissage + Refroidisseur

Armoire de commande avec affichage de l'ensemble des températures et paramètre de traitement (Pression, débit...) ainsi qu'enregistrement des régimes thermique, possibilité d'extraction des DATA par USB ou via un ordinateur externe connectable à l'armoire,

Plateforme en auto-nettoyage : Nettoyage en semi-automatique, par préparation des solutions manuellement en bac de lancement puis usage de la pompe centrifuge pour l'action mécanique et les échangeurs de la plateforme pour maintien de la température du TACT en circuit fermé,

Utilisation

Avec une configuration très flexible permettra aux étudiant de réaliser plusieurs expérimentations de traitement : pasteurisation, stérilisation, refroidissement...

Usage pour produit type yaourt, dessert, jus, boisson...

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/Légumes, liquides et semi-liquides

Exemple de produits : Sirops, boissons, lait, P. laitiers (Yaourt, Crème dessert,)

MACHINES DE TRANSFORMATION

HOMOGENÉISATEUR

Descriptif

Homogénéisateur pour le nectar capacité de 100 litres/h. Pression de travail 200 bars, Soupape homogénéisante. Un étage d'homogénéisation, tuyaux en acier inox. De connexion avec la pasteurisation. Manomètre 0 -300 bar. Vitesse réglable par variateur de fréquence

L'homogénéisateur se compose de :

- 2 pistons de pompage, 4 clapets à billes, chambre d'homogénéisation avec multiplicateur oléopneumatique pour stabiliser la pression et tête de passage en carbure de tungstène, dispositifs d'étanchéité et bagues d'arrêt spécial
- Structure en fonte qui assure au moteur un support adéquat et une protection ;
- Moteur incorporé dans la structure avec transmission positive par courroies dentées et protégées par un carter spécial en acier inoxydable avec isolation acoustique ;
- Mise en marche du moteur avec dispositif automatique en étoile et triangle, relais de démarrage, servomoteur, vannes de protection, voyants, ampérométriques et poussoirs de démarrage incorporés dans le tableau spécial ayant structure en acier inoxydable ;
- Manomètre indiquant la pression de traitement et donc lecture facilitée par bulbe en acier.
- Capotage en acier inox AISI 304
- Puissance installée : 2,2 kW
- Consommation d'eau : 50 L/h

Utilisation

Nécessaire pour réalisation des traitements d'homogénéisation sur des applications en Agroalimentaire (liquides et semi-liquides) ou autres raison technologique de fonctionnalisation des ingrédients texturants

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, liquides et semi-liquides
- Exemple de produits : Crème chantilly, blanc d'œufs, Jus ...



MACHINES DE TRANSFORMATION



CUVE DE MATURATION OU D'ENZYMATION MOBILE

Descriptif

Cuve de fermentation mobile sur roues de 100L, a double parois eau chaude a résistance pour maintien des températures lors de la maturation ou de l'enzymation, Moteur agitateur petite et grande vitesse, armoire de commande avec alimentation par câble rétractable, et bouton de marche arrêt agitateur ainsi que régulation température double paroi.

La cuve doit aussi être muni d'une boule de nettoyage, d'une prise d'échantillon et d'une vanne de pied de cuve.

Le fond doit être de forme conique pour faciliter le soutirage complet sur des produits de haute viscosité

Utilisation

Nécessaire pour réalisation des Maturations en cuve, mais peut aussi être utilisée pour des besoins de stockage intermédiaire lors des opérations de transformations, La cuve pourra aussi être utilisée pour l'enzymage des jus de fruit

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, liquides et semi-liquides

MACHINES DE TRANSFORMATION

CUVE DE STOCKAGE MOBILE

Descriptif

Cuve mobile sur roues de poudrage et réhydratation 150L, simple paroi avec agitateur turbine à vitesse variable, trou d'homme pour incorporation des ingrédients, prise d'échantillon a robinet inox alimentaire, boule de nettoyage, vanne de pied de cuve a papillon et raccord pour flexible de soutirage alimentaire, la cuve est munie d'un coffret de commande avec câble d'alimentation rétractable et variateur de vitesse turbine ainsi que bouton d'arrêt d'urgence.

Utilisation

Pour les opérations de mélange de réhydratation nécessitant de forte action mécanique

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, liquides et semi-liquides
2. Cosmétique



MACHINES DE TRANSFORMATION



AUTOCLAVE

Descriptif

Chargement frontal ou vertical, automatique, compact, sur pieds, avec contre-pression, électronique

Volume utile : 50L à 100L

Utilisation

Permettra la stérilisation en conserve

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, liquids, semi-liquides et solides

MACHINES DE TRANSFORMATION

RAFFINEUSE /DÉNOYAUTEUSE

Descriptif

- Modèle de table.
- Faible encombrement. Facile à déplacer.
- Appareil monophasé
- Débit horaire : de 40 à 60 kg selon le type de préparation.

Utilisation

Nécessaire pour le dénoyautage des fruits et le malaxage de la pulpe, ainsi en sortie nous avons de la pulpe prête pour passage en presse et récupération du jus.

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes
Exemples de produits : séparation de la chair (pulpes) des noyaux des dattes, abricot, ...



MACHINES DE TRANSFORMATION



PRESSE À PAQUETS VERTICAL MANUEL POUR EXTRACTION DES JUS

Descriptif

3 tonnes, Vérin hydraulique manuel, fourni avec 6 gabaris
La pulpe est déposée puis étalée sur une claie préalablement recouverte d'une toile et d'un gabarit, le tout forme un paquet.

Utilisation

Nécessaire pour extraction du jus depuis la pulpe de fruit par pression.

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes,
Exemples de produits : Presser la chair dénoyautée et extraire le jus des fruits, légumes, ...

MACHINES DE TRANSFORMATION

FILTRE À PLAQUE

Descriptif

Châssis et pompe 100% Inox AISI 304 - moteur électrique monophasé à induction 0,5 Hp - filtre à 15 plaques 20x20 en Moplen. L'ensemble sur chariot mobile en inox.

Fourni avec :

- 100 Cartons filtrants 20x20,
- Tuyau d'aspiration
- Tuyau de refoulement
- Cordons de Serrage

Utilisation

Nécessaire pour la clarification des jus de fruits ou dans le future pour des applications de clarifications des huiles végétales,.

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes, olive
Exemples de produits : Filtrer le jus des fruits, légumes dénoyautées



MACHINES DE TRANSFORMATION



DÉSHYDRATEUR

Descriptif

Permet de déshydrater des aliments sur une surface totale de 3 m². Cette surface est répartie sur 12 plateaux en inox avec un intervalle de 3 cm entre chacun des plateaux.

Le déshydrateur est monté sur 4 pieds réglables en hauteur.

L'affichage permet de vérifier l'état d'avancement du séchage (temps, température, % d'humidité).

La Température est ajustable jusqu'à 70°C. Monophasé puissance installé

2 Kw.

Utilisation

Sera utiliser pour la réalisation de manipulation de séchages pour fruit, légumes ou herbes et plantes aromatiques,

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits/légumes,
2. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales,

MACHINES DE TRANSFORMATION

PÉTRIN PROFESSIONNEL

Descriptif

- Capacité : 20 litres
 - Tête relevable
 - Cuve amovible
 - Structure en acier protégé par un vernis résistant à la chaleur
 - Bol, spirale et grille de protection en inox
 - Transmission par courroie
 - Minuterie
 - Sécurité sur grille de protection
 - Roulette
-
- Moteur ventilé

Utilisation

Mélange des poudres

Domaines d'utilisation

1. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales,



MACHINES DE TRANSFORMATION



PRESSOIR AVEC BROYEUR POUR L'EXTRACTION D'HUILE D'OLIVE

Descriptif

- Ensemble complet pour l'extraction à froid d'huile d'olive composé de :
 - 1 broyeur électrique,
 - 1 presseur hydraulique électrique avec manomètre.
- Accessoire pour étaler la pâte sur un scourtin.
- Les scourtins sont empilables sur les plateaux en inox ASI 304 du presseur hydraulique.
- L'huile s'écoule dans un bac de récupération.
 - Rendement par pressée : 30 kg.
- Pression hydraulique du presseur : jusqu'à 300 bars.
- Diamètre des scourtins : 27 cm.
- Nombre de scourtins : 50
- Plateaux du presseur en inox ASI 304.

Utilisation

Réalisation d'opération de production d'huile d'olive par pression à froid

Domaines d'utilisation

Huile d'olive

MACHINES DE TRANSFORMATION

PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE

Descriptif

Machine à jus professionnelle
Presse tous les agrumes de forme arrondie de 60 à 80 mm de diamètre :
Oranges à jus de calibre 6, 7 ou 8, citrons et citrons verts, mandarines...
Fruits par minute : 22
Capacité du distributeur : 10 kg
Diamètre maximum du fruit : Jusqu'à 81 mm
Dimensions : L 470 x P 580 x H 1650 mm
Puissance : 300 W
Alimentation : 220-240 V
Poids : 40 kg

Utilisation

Pour production de jus d'agrumes par pression directe

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Agrumes,



MACHINES DE TRANSFORMATION



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Descriptif

- Cellule de Refroidissement et de congélation avec 3 niveaux
- Température min : + 70°C
- Température max : - 28°C
- Capacité de Refroidissement : 15 Kg
- Capacité de Congélation : 9 Kg
- Gaz réfrigérant R452A
- Espacement entre les plateaux : 70 mm

Utilisation

Surgélation rapide des aliments pour préservation des propriétés organoleptique

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales,

MACHINES DE TRANSFORMATION

UNITÉ DE PRESSE À HUILE POUR GRAINES OLÉAGINEUSES ET FRUITS À COQUE

Descriptif

Unité de pressage adaptative, autonome, simple d'emploi. La conception doit permettre une utilisation soutenue.

Débit de la presse : Jusqu'à 25 kg/h selon le type de produit

Volume de la trémie : 15L

Système mécanique de pressage haute capacité,

Système de chauffage,

Vitesse de sortie 50 tours,

Coffret électrique inox, avec variateur et régulateur de chauffe ainsi les protections, arrêt d'urgence et boutons de commande,

Broyeur compatible technologie de la presse à huile,

Dévouteur motorisé pour trémie,

Bac de réception d'huile en inox

Jeux de buses de sortie selon le type de produit,

Châssis en inox mobile sur roulettes,

Utilisation

Extraction des huiles des graines oléagineuses et des fruits à coque

Domaines d'utilisation

Agroalimentaire : Graines oléagineuses (toutes graines sauf huile d'olive)



MACHINES DE TRANSFORMATION



PRESSE POUR COMPRIMÉS

Descriptif

- Presse pour comprimés, pour production à petite échelle, pour R&D, Utilisation en instituts de recherches, laboratoires, utilisations technologiques alimentaires, développement pharmaceutique,
- Capable de produire toute quantité, de quelques comprimés jusqu'à des cycles de quantité allant jusqu'à 50 comprimés par min,
- Pression max : 3,1 kN

Utilisation

Compression des poudres sous forme de comprimés

Domaines d'utilisation

PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales (spiruline, micro algues,...)

MACHINES DE TRANSFORMATION

INSTALLATION PILOTE D'EXTRACTION DES HUILES ESSENTIELLES (DISTILLATEUR)

Descriptif

- Distillateur à vapeur de 30 litres
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Constitué d'un récipient avec une cavité dans laquelle se trouve de la vapeur à température et pression contrôlées
- De l'eau est placée à l'intérieur du récipient, au-dessus duquel une grille pour placement des herbes à traiter.
- Le couvercle est fermé avant le lancement de l'opération.
- Les vapeurs dégagées par l'eau bouillante sont aspirées vers le haut par le vide après passage dans un condenseur spécial.
- Les condensats aromatiques résultants (mélange d'eau et d'huile) sont collectés et laissés à décanter dans un récipient haut et étroit pour séparation de l'huile et de l'eau par densité.
- L'unité est munie de la pompe à vide, d'un condenseur et des tuyaux de raccordement.
- Puissance installé 2 Kw
Consommation d'eau : 100 lt/h
- L'équipement dispose de l'instrumentation nécessaire pour un fonctionnement sous régulation automatique : Débitmètre, manomètre, sonde de température,
- Tableau électrique avec PLC,

Utilisation

Extraction des huiles essentielles par distillation

Domaines d'utilisation

PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



MACHINES DE TRANSFORMATION



BROYEUR À MARTEAUX

Descriptif

- Broyage de matières molles, demi-molles ou cassantes possédant une dureté jusqu'à 6 Mohs : matières fibreuses, matières cellulosiques, cendres, cellulose, matériaux réfractaires, fruits secs, fourrages, épices, verre, résines, potasse, noyaux, charbon, coke, grains, résines synthétiques, matières plastiques dures, cuir, minéraux, papier, carton, plantes sèches, tourteaux, sels, scories, pyrites, roches, minerais tels que bauxite, gypse, calcaire, argile séchée, kaolin, etc., tourbe, ciment, briques recuites, etc. , céréales, aliments du bétail, produits lyophilisés.
- Broyage et tamisage simultanés
- Débit : 5 à 30 kg/h
- Entrée : 15 à 15 mm
- Sortie : de 4 mm à 50 µm suivant le tamis utilisé

Utilisation

Broyage des graines et des PAM séchés

Domaines d'utilisation

1. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales,
2. Cosmétique

MACHINES DE TRANSFORMATION

MACHINE D'ENROBAGE

Descriptif

- Turbine de dragéification 8kg en inox,
- Avec système de séchage à air chaud intégré,
- Muni d'un système de pulvérisation pour les résines alimentaires de pelliculage avec fonctionnement pneumatique,
- Armoire de commande avec variateur de vitesse, réglage de température produit de pelliculage, réglage température de séchage (froid pour fixer les solutions et chaud pour le lissage, polissage et nettoyage)

Utilisation

Pour le vernissage, dragéification, et le lustrage des comprimés de PAM ou pour les dragées de fruits secs

Domaines d'utilisation

PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales



MACHINES DE TRANSFORMATION



COUPE-LÉGUMES

Descriptif

- Accepte aubergine, betterave, carotte, céleri, choux, concombres, courgettes, navet, oignon, poireau, salades, tomates, pomme de terre, citrons, orange, pomme
- Avec disques de coupe et équipements complémentaires pour
- Préparer des rondelles de légumes
- Faire des petits cubes de légumes ou de fruits
- Préparer des frites 8 x 8 mm

Utilisation

Découpe des légumes en différentes formes

Domaines d'utilisation

Agroalimentaire : Fruits/légumes,

MACHINES DE TRANSFORMATION

MÉLANGEUR HOMOGENÉISATEUR

Descriptif

- Moteur universel avec variateur incorporé 230V / 50/60hz, Puissance absorbée 1050 Watts
- Interrupteur marche/arrêt et protection thermique
- Vitesse de 8000 à 25000 rpm avec variateur intégré
- Arbre de dispersion sans générateur 500 à 5000 ml
- Longueur d'immersion maximum 190mm
- Tête de mélange à jet dirigé diam 30mm
- Tête de mélange rotor stator avec fentes du stator 1,5mm
- Tête de mélange type dispermix diam 40/54mm et fentes de 4mm
- Statif avec socle en fonte plastifié et colone de 700mm
- Pince de fixation
- utilisation de montage et blocage

Utilisation

Homogénéiser, disperser, émulsionner et mettre en suspension divers solides et liquides.

Domaines d'utilisation

Cosmétique



MACHINES DE TRANSFORMATION



CUTTEUR, CUISEUR, CONCENTRATEUR SOUS VIDE

Descriptif

- Cuiseur cutteur, concentrateur sous vide de volume 50L, avec agitateur et racleur supérieur, injection de vapeur directe et chauffage par double paroi, générateur de vapeur alimentaire électrique intégré, refroidissement en double paroi (par alimentation externe en eau froide), trémie d'incorporation des ingrédients par le haut avec vanne d'isolement, centrale de vide pour cuisson sous vide relatif et réalisation de concentration à faible température par chauffage double paroi.
- Bâti, cuve, couvercle, carters moteurs, armoires électriques, bras racleur de cuve, palier d'axe de basculement, en inox alimentaire.
- Suppression de la cuve pour vidange des produits visqueux
- Système de chauffage/refroidissement double paroi, buse de lavage.
- Mouvements automatiques du basculement de la cuve
- Système de chauffage et refroidissement par système double paroi
- Prédiposition pour refroidissement sur système fermé
- Température max 120°C, avec générateur de vapeur inclus avec filtre vapeur pour rendre la vapeur alimentaire
- Porte couteaux équipée de 2 couteaux micro dentés
- Solution d'émulsion pour application Cosmétique,
- Buse d'injection vapeur directe placée en fond de cuve
- Système complet de sous-vide et de pression dans la cuve avec gestion et contrôle

Utilisation

Equipement multifonction qui permettra de réaliser différentes opérations ; Broyage, malaxage, cuisson, stérilisation par injection de vapeur directe, cuisson à basse température sous vide pour concentration

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaires : Fruits et légumes, : Fromage, confiture ...
2. Cosmétique : crèmes cosmétiques, ...

MACHINES DE CONDITIONNEMENT

SERTISSEUSE MANUELLE SUR TABLE

Descriptif

- Equipement pour la réalisation de fermeture de différents formats de boîtes de conserve, à partir du corps et du couvercle
- Sertisseuse en inox
- Sertis manuel par levier
- Pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm
- Préréglage sur chaque diamètre de boîte
- Hauteur maximum de sertis
- Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis
- Livrée avec mandrins (55/100) et molettes en inox

Utilisation

Pour le conditionnement des légumes après préparation et des soupes, des confitures, du lait concentré sucré ou non sucré, des fruits en sirop ... en conserve

Domaines d'utilisation

Agroalimentaire : Fruits et légumes en boîtes de conserve



MACHINES DE CONDITIONNEMENT



MACHINE DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE À CLOCHE

Descriptif

Machine sous vide à cloche professionnelle, avec barre de soudure de 300 mm minimum et une pompe à vide

Utilisation

Pour le conditionnement sous vide des légumes blanchis, des blocs de beurre congelés, des blocs de fromage...

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire
2. PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales

MACHINES DE CONDITIONNEMENT

DOSEUSE PNEUMATIQUE

Descriptif

- Machine semi-automatique pour le remplissage de récipients divers avec produits liquides et semi-denses et production variable. Dosage variable par le réglage de la course du piston pneumatique jusqu'au 500ml (Minimum 50ml)
- Equipée de trémie de 30 l avec agitateur et niveau
- Consommations : Air comprimé déshumidifié à 5 bars : 25 NI/1'

Utilisation

Mise en pot, en bouteille, en conserves ou en sachet doypack des produits liquides et semi-liquides

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits et légumes, liquides et semi-liquides
2. Cosmétique



MACHINES DE CONDITIONNEMENT



OPERCULEUSE THERMOSCELLEUSE À POTS

Descriptif

- Operculeuse manuelle
- Régulation électronique de température
- Alimentation monophasée 230 V
- Puissance : 350 W
- Dotation : matrice 4 pots ø 68 mm

Utilisation

Fermeture des pots en plastique à opercules aluminium

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits et légumes, Olives
2. Cosmétique

MACHINES DE CONDITIONNEMENT

MACHINE D'ÉTANCHÉITÉ THERMIQUE À PÉDALE

Descriptif

- Machine d'étanchéité thermique à pédale (pour les sachets et les sachets de type DOYPACK) - longueur de soudure (verticale) : 45cm
- Fournie avec 2000 sachet DOYPACK aluminium avec Valve et 2000 sachets DOYPACK Kraft avec Zip et fenêtre

Utilisation

Soudure des sachets DOYPACK

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits et légumes
2. Cosmétique
3. PAM : Plantes Aromatiques Médicinales



MACHINES DE CONDITIONNEMENT



CAPSULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

Descriptif

- Capsuleuse semi-automatique qui permet de fermer les pots avec des capsules twist off rapidement et efficacement.
- Après avoir Placer un pot rempli avec une capsule posée dessus sur la capsuleuse et l'abaissement du levier, la capsuleuse se met alors à descendre et tourner pour fixer la capsule sur le pot en verre. La capsuleuse est ajustable selon la hauteur de vos pots.
- Fournie avec 300 pots en verre 200ml avec capsules Twist-Off 82mm et 300 bouteilles 1/2L avec capsules Twist-Off 48mm

Utilisation

Fermeture des bouteilles et pots TwistOff avec maîtrise du couple de serrage

Domaines d'utilisation

1. Agroalimentaire : Fruits et légumes, liquides, semi-liquides et solides
2. Cosmétique

