

Plus en détails



■ Silos extérieurs Aluminium/Inox



■ Dispositifs big bag



■ Silos intérieurs en toile Polyester Haute Ténacité



Découvrez
notre vidéo
en ligne

STOCKER

- 1 Silos extérieurs
Silos intérieurs
- 2 Dispositifs de déchargement sacs
et Big Bags
- 3 Dépoussiérage

TRANSPORTER

- 4 Transfert pneumatique phase
dense, phase diluée
- 5 Systèmes de Dosage par aspiration

MELANGER

- 5 Mélange des mix de panification
Mélange continu pour la correction
des farines
- 6 Dissolveurs solides/liquides

REFROIDIR

- 6 Refroidissement de la pâte
Refroidissement farine Fluid Air®
Contrôle de température d'eau

PREPARER

- 7 Tamisage en ligne
Broyage sucre glace
Alimentation des farineurs
Recyclage des rognures
- 8 Trempage / dosage graines

DOSER, FORMULER, TRACER

- 9 Solides, liquides et semi-solides
Systèmes de Dosage par aspiration
- 9 Dosage des ingrédients mineurs
Formulation et planning SCADA
MES et technologies IT

LIQUIDES ET SEMI-SOLIDES

Cuves de process
Dissolveurs
Echangeurs à surface raclée pour :
Chauffer, Refroidir, Cristalliser, Pasteuriser, Stériliser
NEP

Solutions clef en main pour la préparation de :

- Crèmes et gâteaux (multicouches)
- Margarines et autres graisses alimentaires
- Crèmes de fourrage
- Sponges et levains
- Crème glacée
- Sauces
- Sirops de sucre à chaud / à froid
- Huiles
- Levure liquide

■ Processus à échelle industrielle



■ Plan du cheminement de la farine jusqu'au pétrin

Nous concevons des solutions innovantes pour le dosage et le mélange précis des ingrédients solides, liquides et semi-solides pour l'industrie alimentaire et des mélanges.

Les principaux ingrédients sont livrés par citernes et stockés dans des silos intérieurs ou extérieurs.

Les ingrédients minoritaires sont livrés en sacs ou big bag.

L'ensemble des matières premières sont transférées et confinées dans les dispositifs de stockage hermétiques aux émissions de poussières. Elles sont ensuite transportées, dosées, pesées et tracées avec précision par le Système de pesage par aspiration.

Plus en détails

Pulvérulents



Dispositifs vide sacs sans poussière



Tamisage de sécurité



Tamisage 600 microns



Ingrédients liquides



Refroidissement farine Fluid Air®



Dispositif de réalimentation des farineurs



Station de dosages



Formulation, traçabilité



Environnement hygiénique



Les pulvérulents, les liquides, les solides

Produits pâteux et crèmeux



Préparation des crèmes



Mélange des mix de panification



Réintégration des rognures

Données techniques (capacités de stockage)

Silos intérieurs PHT (Polyester Haute Ténacité)

Dimensions (mm)	Hauteur (mm)	Volume (m³)	Tonnes
2500 x 2500	4300	16	10,5
2760 x 2760	4300	19	12
2780 x 2780	5200	24	15
3100 x 3100	5800	35	20
3100 x 3100	6300	40	25
3140 x 3140	7100	48	29
3840 x 3840	7100	65	39

Silos extérieurs Aluminium (AlMg3)

Diamètre (mm)	Hauteur (mm)	Volume (m³)	Tonnes
2500	10000	39	21
2500	12000	48	26
2860	11000	55	30
3500	10000	60	33
3500	12000	89	50
3340	15000	110	61
4000	14000	139	83

Dimensions standards indicatives / autres sections et hauteurs disponibles - Capacités calculées pour densité farine 0,6 t/m³.