

Equipements de la zone Fruits et Légumes



Essoreuse DITO-SAMA type EL65

- ✓ Capacité : 10 kg
- ✓ Débit : 10-15 têtes de salade par opération
- ✓ Vitesse de rotation : 330 tr/min



Eplucheuse DITO-SAMA type T10S

- ✓ Capacité : 10-12 kg
- ✓ Débit : 150-300 kg/h
- ✓ Epluchage traditionnel par abrasif



Tamis automatique « ROBOT COUPE » type C120

- ✓ Ejection continue des déchets
- ✓ Débit 100 kg/h
- ✓ Grilles de tamisage 0,5, 1, 3, 5 mm
- ✓ Vitesse de rotation : 1 500 tr/min



Coupe-légumes DITO-SAMA type TRS

- ✓ Débit : 100-300 kg/h
- ✓ Plateaux trancheurs diamètres : 2, 3, 10, 14 mm
- ✓ Plateaux rapeurs : 3, 4 mm
- ✓ Plateau frites
- ✓ Plateau cubes



Machine à emballage sous vide ou sous atmosphère modifiée SAMMIC type V640

- ✓ Dimensions de la cloche : 672 x 481 x 206 mm
- ✓ Pression maxi du vide : 2 mbar
- ✓ Mise sous vide contrôlée et programmable (durée et pression)
- ✓ Système d'injection de gaz neutre (N₂)



Sorbetière ROBOT-COUCPE type G900

- ✓ Capacité de la cuve : 3l
- ✓ Minuterie pour réglage du temps : 0 – 60 min



Boule d'évapoconcentration AURIOL

- ✓ Batches de 12 à 40 kg de produit à concentrer
- ✓ Programmation de T°C entre 40 et 99°C
- ✓ Chauffage vapeur
- ✓ Agitation
- ✓ Pompe à vide (jusqu'à 0,2 bars)



Presse hydraulique à paquets SIMACO UPMO

- ✓ Capacité de travail : selon produit (jusqu'à 1 tonne de pomme / jour)
- ✓ Barème de pressage réglable de 10 à 200 bars



Pasteurisateur tubulaire ACTINI AES 300 L/H

- ✓ Chauffage indirect vapeur
- ✓ Régulation de T°C comprise entre 50 et 95°C
- ✓ Pour produits à faible viscosité (jus et nectars)
- ✓ Débit produit : 300 l/h



Ligne d'embouteillage SIMACO

- ✓ Soutirage gravitaire
- ✓ 5 canules de soutirage
- ✓ Soutirage jusqu'à 300 l/h selon format des bouteilles