

Equipements de la zone Produits Laitiers



Plateforme d'homogénéisation BERTOLI et pasteurisation LO-INOX

- ✓ Bac de lancement 80l
- ✓ Débit 200 l/h
- ✓ Réglage et régulation de T°C par sonde pt100 (entre 50 et 95°C)
- ✓ Enregistreur de T°C sur disque
- ✓ Homogénéisateur haute pression 300 l/h
- ✓ Possibilité pasteurisation ou homogénéisation seules



Ecrémeuse ELECREM

- ✓ Volume de la cuve : 22 litres
- ✓ Débit de lait à écrémer : 125 l/h
- ✓ Centrifugeuse à assiettes
- ✓ Régulation manuelle de la vitesse d'écémage



Baratte à beurre LO-INOX

- ✓ Volume de la cuve : 40 litres
- ✓ Traitement de 10-12 litres de crème
- ✓ Régulation manuelle de la vitesse de barattage



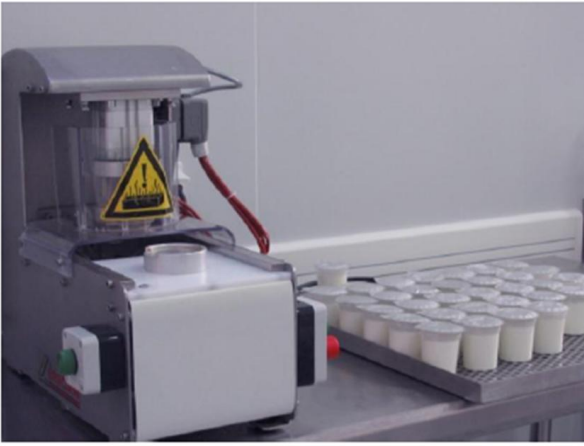
Unité pilote d'ultrafiltration TIA

- ✓ Filtration tangentielle
- ✓ Surface filtrante : $2 \times 0,24 \text{ m}^2$
- ✓ Process batch
- ✓ Capacité cuve de lancement : 50 l
- ✓ Membrane minérale, seuil de coupure 50 nm



Doseuse automatique ERECAM modèle COMBIDOS 101A

- ✓ Pour tout produit liquide ou semi-liquide
- ✓ Trémie d'alimentation de 25 litres
- ✓ Régulation du volume dosé
- ✓ Coupe-goutte



Thermoscelleuse ERECAM semi-automatique
type JOVI II

- ✓ Pour opercule aluminium pré-découpé
- ✓ Réglage de la T°C de scellage
- ✓ Scellage de 500 pots/h



Etuve de fermentation LO-INOX

- ✓ Capacité : 150 pots