

HALLE TECH – AGRO/COSMETIQUE/PHARMA -

Technique	Domaine technique réalisable	Equipement associé
Broyage	Réduction granulométrique de matière solide par percussion	Broyeur à marteaux
Raffinage	Elimination de pépins de fruits	Raffineuse
Epluchage	Elimination de la peau de fruits et légumes	Eplucheuse
Enzymation	Traitements clarification - Dénaturation du réseau pectique et amylasique	Cuve d'enzymation
Filtration	Rétention particulaire	Filtre à plaque
	Pressage manuel	Presse à paquet
Séchage	Détermination de la teneur en eau	Dessiccateur halogène
	Séchage de graines, particules, feuilles	Sécheur à lit fluidisé
Concentration	Evapo-concentration à basse température sous pression réduite (concentration d'extraits végétaux, sirops...)	Boule de concentration
Analyse sensorielle	Mesure des perceptions sensorielles	Cabines (en commande)
Mélangeage	Boulangerie - Pâtisserie	Pétrin 15L –Mélangeur planétaire
Cuisson	Différentes techniques de cuisson	Four – plaques - marmites
Traitement thermique	Pasteurisation de fluides	Pasteurisateur à plaques
	Stérilisation (bocaux et conserves)	Pilote d'appertisation
	Refroidissement rapide de plats cuisinés	Cellule de refroidissement
Conditionnement	Mise en conserves et embouteillage	Sertisseuse – Embouteilleuse - Capsuleuse
Mélange et homogénéisation	Mélangeur à pale avec régulation de la température de chauffe (crème, infusions...)	Mélangeur à pale Cuve thermostatée
	Homogénéisation de mélanges solides-solides	Turbula
Tamisage	Séparation gravitaire de composés de granulométrie différentes	Tamiseur / Cribleur normalisé
Conditionnement	Mise en gélule	Gélulier
	Fabrication de comprimés	Comprimeuse
Contrôle qualité	Dureté, friabilité, écoulement, viscosité	Contrôleurs spécifiques