

BROUILLON PROCESS

Notre Signature **Le Mélangeur Horizontal Brouillon**

Développé par nos techniciens, Validé par nos clients

Depuis 30 ans, Brouillon Process développe son savoir-faire pour mélanger au mieux vos produits dans ses marmites, tout en respectant leur qualité.

Le point fort de notre Mélangeur est un soulèvement/roulement du produit sur lui même.

Associé au raclage, le produit final est un mélange parfaitement homogène

Après essais dans notre laboratoire , nous adaptons la morphologie des ancrs mélangeurs aux produits à traiter



**Mélange ratatouille homogène
avec morceaux préservés**



Les avantages de notre mélangeur horizontal:

- *Fonction de raclage parfait sur toute la zone chauffée*
- *Fonctions de mélange et brassage pour tous produits (liquides ou fortement pâteux) sans altérer les morceaux*
- *Favorise l'échange thermique au travers de la masse du produit (bonne homogénéité de température)*
- *Facilité d'accès et de chargement, libère entièrement la partie haute de la cuve*
- *Facilité d'entretien*
- *Permet le traitement de faibles charges tout en régulant.*



The logo features a horizontal line with four orange circles of varying sizes positioned above it. Below the line, the words "BROUILLON PROCESS" are written in a bold, blue, sans-serif font.

BROUILLON PROCESS



Dans la marmite BROUILLON PROCESS

Cuisson , Mélange , Émulsion

Broyage , Homogénéisation

Confitures , sauces , mayonnaise, Nougatine ...

