

BROUILLON PROCESS

CONCEPTION, CONSTRUCTION, INSTALLATION, MAINTENANCE
DE MATÉRIEL ET PROCESS POUR :
INDUSTRIE DE LA CONSERVE, PLATS CUISINÉS, RESTAURATION COLLECTIVE

SAUTEUSE, MARMITE, BASSINE DE CUISSON

CUIT, MIJOTE, RISSOLE, BLANCHIT
(VIANDES, POISSONS, LÉGUMES, SAUCES, RILLETES, PLATS CUISINÉS)

Matière : Inox ou Cuivre, **Cuves** : Ronde ou Rectangulaire
Fixe de 100 à 2000 L, **Basculante** de 100 à 850 L

Énergie : Vapeur, électrique ou Gaz (feu direct, bain marie
eau surchauffée ou fluide thermique)

Régulation température, temps de cuisson et mélange

Démarrage différé et Enregistrement des cycles

Accessoires : Paniers, Chariots, Fontaines, Plusieurs allu-
res de chauffe, Malaxeur, Mélangeurs racleurs horizontaux,
Vitesse variable, Différents couvercles, Grille égouttage, et
autres accessoires...



AUTOCLAVES

* **Capacité** : 48 4/4 à 1300 4/4, **Matière** : Acier ou Inox

* **Énergie** : Électrique, vapeur ou gaz

* Option **Recyclage** « Spécial Brouillon Process » :
Pour économie d'eau, d'énergie et de temps.

* **Divers accessoires disponibles** :
paniers, intercalaires, chariots...

* **Régulation** : Temps, température et pression, en
fonction de vos besoins, produits et emballages.

« Des régulations qui s'adaptent à vos process en
respectant vos produits et vos emballages, même
les plus fragiles »



FABRICATION
FRANCAISE

BROUILLON PROCESS SAS - BEYLARD - 47180 Sainte Bazeille

Tél. 33 (0)5 53 20 98 00 - Fax. 33 (0)5 53 64 72 80 - commercial@brouillon-process.fr - www.brouillon-process.fr



BROUILLON PROCESS

CONCEPTION, CONSTRUCTION, INSTALLATION, MAINTENANCE
DE MATÉRIEL ET PROCESS POUR :
INDUSTRIE DE LA CONSERVE, PLATS CUISINÉS, RESTAURATION COLLECTIVE

PROCESS DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT

AUTOUISEUR



Fixe - Vapeur
De 400L à 4000L
PS de 0.5 B à 5 B
Mélangeur Horizontal
Couvre-
cle
à ouverture rapide
Turbine de broyage, émulsion et homogénéisation

FOUR AUTOCLAVE HORIZONTAL



Pasteurisateur-Stérilisateur à contre pression
Pour cuisson sous vide de barquettes et tous types d'emballages
Refroidissement à l'eau glacée
Gestion par sondes à cœur et sondes radio (Delta T, VP, VS automatique)
Adapté aux chariots standards ou sur mesure
De 1 à 6 châssis - Vapeur ou autonome
Option: Système éco-énergie à 3 zones indépendantes (3C)

BOULE DE CONCENTRATION



Concentrateur/Évaporateur sous vide
(confitures, coulis, piperades, soupes,
sauces, liquides, tomates, fruits, fonds
de sauce)
Extrait les arômes

PASSOIRE DE TAMISAGE



Sépare, épépine, tamise,
dénoyaute et raffine.
Fonctionnement continu
ou discontinu

LAVEUSE MULTIFONCTIONS



Boîtes, Bocaux, Casiers.
Débit variable jusqu'à 2000 4/4 h
Tapis inox sécurisé anti-intrusion
Module de prélavage et d'égouttage