

Nos Réalisations

PROCESS PURÉES, COMPOTES, GELÉES DE FRUITS ET CONFITURES

12 Tonnes / jour

Process Cuisson Raffinage Complet dont :

*Une Cuve de Cuisson
Fixe 1500 Litres *Une
Cuve de Stockage ,
chauffée agitée de 3000
litres

*Alimentation par élévateur, *Soutirage, Raffinage, Transfert, NEP *Passerelle, Postes de Pilotage









Alimentation Cuves de Cuisson par élévateur de Palbox mobile sur rail

Deux Autocuiseurs Mélangeurs, volume Brut 1800L





Pompage et Raffinage, Transfert vers Trois Cuves de Stockage, 2000L, Transfert vers Doseuse







Poste de Pilotage et accès passerelle

3/3