

Une mini usine
agroalimentaire de
600 m²

**HALLE
TECHNOLOGIQUE**



www.isara.fr

**UN OUTIL PERFORMANT AU SERVICE
DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES**

UN ATELIER PILOTE

DE TRANSFORMATION ET D'ÉLABORATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

au service des activités de recherche & développement,
d'étude conseil et de formation.



Un dispositif
de contrôle

Une
équipe

Un laboratoire
micro-
biologique

LA HALLE
TECHNOLOGIQUE
C'EST...

Des
compétences

Un laboratoire
de
supervision

Du
matériel

● CONTACT TECHNIQUE

AGROLAB - contact@isara-conseil.fr



SUR 600 M²

S'ÉTEND UNE MINI USINE AGROALIMENTAIRE

Des îlots d'énergie, (vapeur, air comprimé, eau du réseau, eau glacée, électricité), disposés dans cet espace, offrent un maximum de modularité pour composer la ligne de production dont vous avez besoin.



● **TRAITEMENTS THERMIQUES**

Pasteurisateur tubulaire
Autoclave vertical statique
Cuves double enveloppe
Four à chariot (20 étages)
Four continu, étuve

● **TRAITEMENTS FRIGORIFIQUES**

Cellule de refroidissement
Congélateurs
Deux chambres froides
Groupe froid Huber
Tank à lait
Enceinte climatique d'affinage
Cellule de surgélation

● **SÉPARATION - MÉLANGE**

Raffineuse
Cutter mélangeur polyvalent
Pétrin, homogénéisateur
Pompe de transfert
Emulsionneur

● **CONDITIONNEMENT**

2 doseuses volumétriques pneumatiques (chaud et froid)
Doseuse engrenages et lobes
Poussoir hydraulique (embossage)
Operculeuse barquette vide et atmosphère modifiée
Cloche vide et gaz
Capsuleuse vapeur bouchons
Sertisseuse, operculage pot yaourt blister alu

● **MATÉRIELS COMPLÉMENTAIRES**

Hottes à flux laminaire
Foisonneur

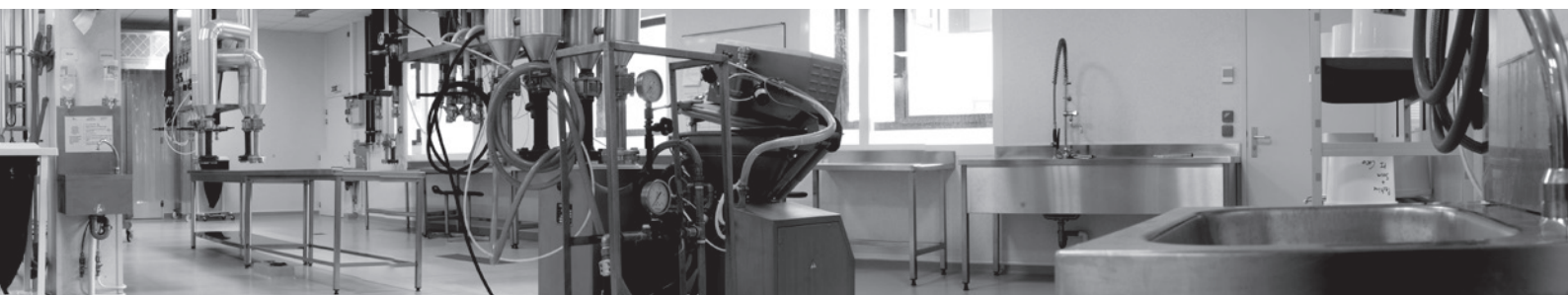
● **PHYSICO CHIMIE**

pH mètre
Spectro colorimètre
Viscosimètre
Texturomètre
Aw mètre
Dessiccateur

La polyvalence de l'atelier

permet la mise en œuvre de la majorité des technologies, pour de nombreux secteurs d'activités. Les compétences de l'équipe, l'espace disponible offrent l'opportunité d'installer des équipements supplémentaires et de faciliter les relations avec les équipementiers.

Deux chambres froides, un laboratoire de formulation, un laboratoire d'analyses physico chimiques et une salle de formation adjacente, complètent cet espace de travail. Possibilité de réaliser des pré-séries pour tests.





**HALLE
TECHNOLOGIQUE**

**UN OUTIL PERFORMANT AU SERVICE
DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES**



CONTACT

AGROLAB

contact@isara.fr

04 27 85 85 86

www.isara.fr

