



Type de matériel	Détails	Applications
Plateforme produits frais	<ul style="list-style-type: none"> - Système de réchauffage tubulaire et poudrage - Pasteurisateur à plaques, -Homogénéisateur 2 étages haute pression, - Cuves de fermentation, -Lisseur dynamique, - Refroidisseur à plaques, - Cuve de stockage avant conditionnement, - Mélangeur fruit en continu, - Conditionneuse pot 100g ou 125g. 	Yaourt, fromage frais, dessert à base laitière ou végétale.
Processor	<ul style="list-style-type: none"> -Cuve double paroi sous vide avec émulsionneur, - Echangeurs à surface raclée, - Pompes doseuses avec injection en ligne. 	Cream cheese, process cream cheese, fromage sans séparation, fromage fondu.
Pétrin / Cutter	<ul style="list-style-type: none"> -Stephan cuve 20 litres, - Karl Schnell cuve 30 litres. 	Cream cheese, process cream cheese, fromage fondu, dessert, yaourt, émulsion fine charcutière, produits vegan.
Filtrices	<ul style="list-style-type: none"> -Filtrice pour mozzarella boule, -Filtrice pour pizza cheese 	Mozzarella, pizza cheese
Ultrafiltration	<ul style="list-style-type: none"> -Module à membrane céramique 	Rétentat à taux de protéine variable jusqu'à 9%.
Ligne pâte molle	<ul style="list-style-type: none"> -pasteurisateur, - Cuve de maturation, - Bassine de coagulation, - système de tranchage, -Matériel moulage et retournement. - Bac de saumurage - Cave d'affinage 	Tous types de pâtes molles



Type de matériel	Détails	Applications
Ligne pâte pressée non cuite	<ul style="list-style-type: none"> -Cuves de coagulation avec système de délac-tosage, - Bac de pré-pressage, - Pressage individuel, - Bac de saumurage, - Tunnel de frottage, - Cave d'affinage 	Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite et de metton
Ligne pâte pressée cuite	<ul style="list-style-type: none"> -Cuves de coagulation avec système de tranchage/brassage, - système égouttage dans GSV - Pressage individuel, - Cave d'affinage 	Fabrication de fromages à pâte pressée cuite ou à pâte pressée non cuite
Matériels complémentaires pour opération unitaire	<ul style="list-style-type: none"> -Turbine à glace, - Homogénéisateurs, - Cuves double-enveloppe 100 à 500 litres, - Système de poudrage Triblander, - Tunnel de frottage hydrodynamique 	Cream cheese, process cream cheese, fromage fondu, dessert, yaourt, émulsion fine charcutière, produits vegan.
Atelier Emballage	-Système de conditionnement sous vide	Tous types de fromage
Matériel de caractérisation de la coagulation	<ul style="list-style-type: none"> -Cinac (cinétique de pH) - CoaguSensTM(cinétique de coagulation et d'organisation du gel) - Rhéologie (pénétrométrie, viscosité) 	Tous produits fermentés ou coagulés. Viscosité du liquide au matrices déformables
Matériel de caractérisation de la fonte des fromages	-Four	Tout fromage fondu