

LIGNE DE LAIT

DESCRIPTION

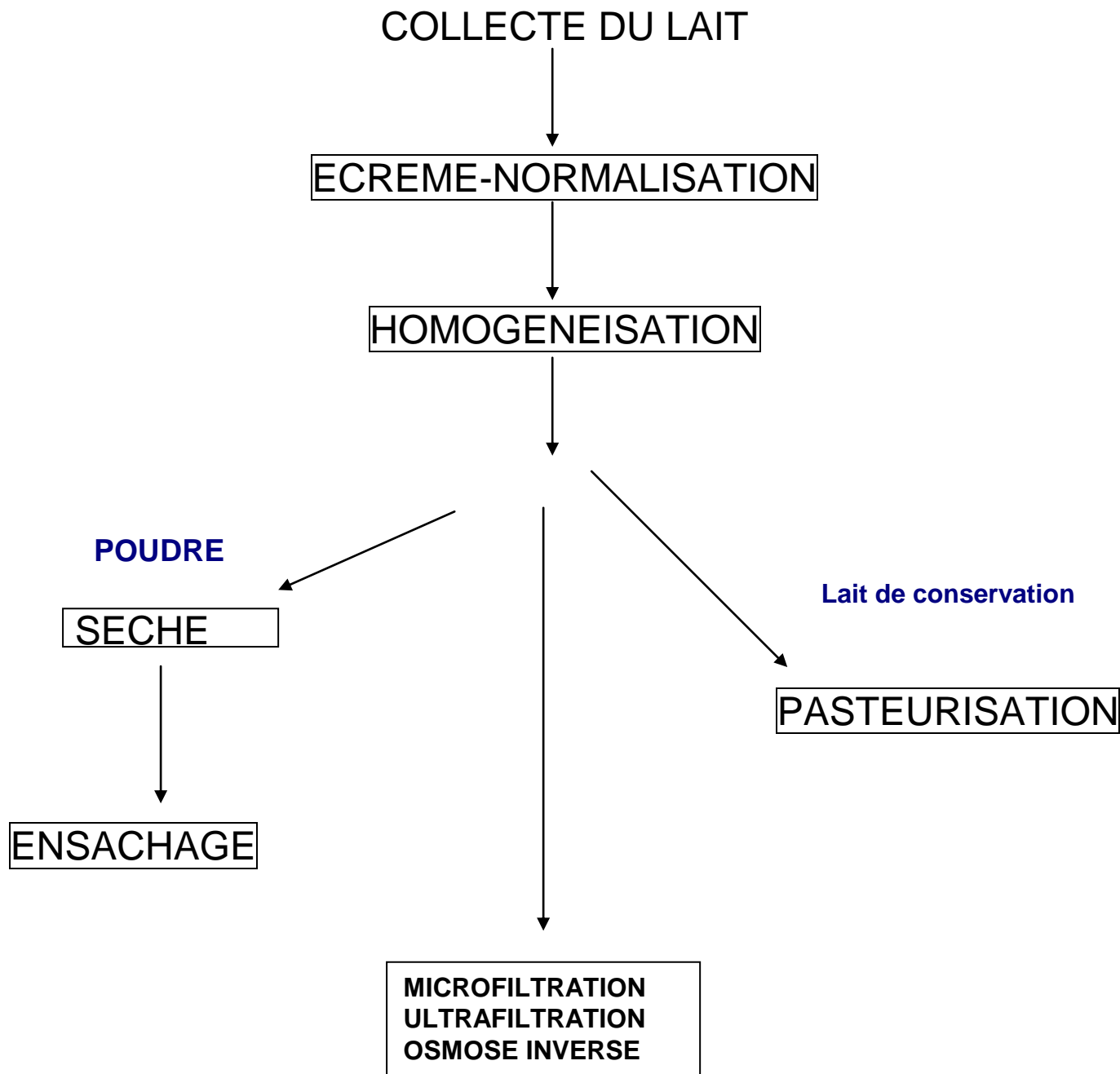
- Ensemble d'équipements permettant de suivre les méthodes de fabrication du lait de façon industrielle ou artisanale
- La conception, la fabrication, et le matériel utilisé utilisent diverses unités d'origines industrielle mais pouvant être utilisées de façon individuelle.
- Il est prévu une formation complète afin d'optimiser l'utilisation de l'équipement
- L'unité est livrée complète, avec manuel pédagogique et documentations techniques



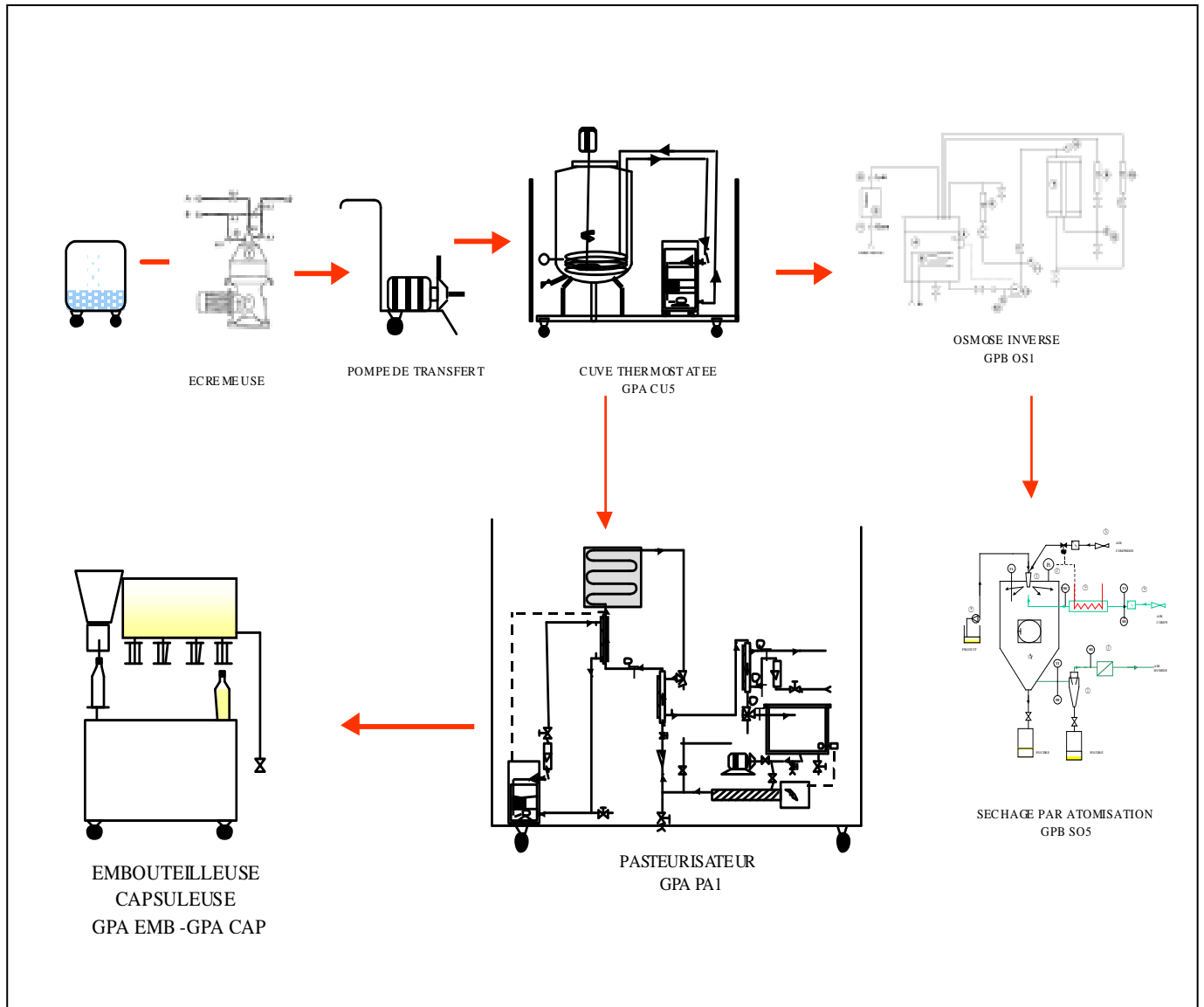
APPLICATIONS PEDAGOGIQUES

- Etude complète d'une ligne de lait : mise en évidence des différentes manières d'utiliser le lait
- Fabrication de lait pasteurisé de manière industrielle ou artisanal
- Etude technique des différentes étapes de fabrication
- Suivre la fabrication du lait
- Etude des différentes méthodes d'analyse
- Faire des essais sur le produit fabriqués : la saveur, l'aspect...

DEROULEMENT DES OPERATIONS



PROCESSUS D'UTILISATION DU LAIT



Sécurité de la personne

Equipement certifié selon les normes CE
Protection électrique par disjoncteur différentiel
Présence d'un arrêt de type coup de poing

Utilité

Electricité : 240-380 tri 16A – 50/60 Hz

Circuit hydraulique et élément entièrement en acier inoxydable 316 L avec connexions alimentaire de type SMS et flexibles alimentaires qui permettent de connecter les différents entre eux.