

Ligne de production de jus de fruits



PHOTO NON CONTRACTUELLE

DESCRIPTIF

- Ensemble d'équipements permettant de fabriquer des jus de fruit de manière industrielle ou artisanale.
- Capacité de production : 200 l/h
- La conception, la fabrication et le matériel employés sont d'origine industrielle mais pouvant fonctionner individuellement comme opération unitaire.
- Circuit hydraulique et éléments entièrement en inox 316 L avec raccords alimentaires type SMS et flexibles alimentaires permettant de connecter les différentes machines entre elles.
- L'ensemble est livrée avec manuel pédagogique et documentation technique.

APPLICATIONS PEDAGOGIQUES

Etude complète d'une ligne de production de jus de fruits

Fabrication de jus fruit avec plusieurs variétés de fruit et différentes méthodes de fabrication

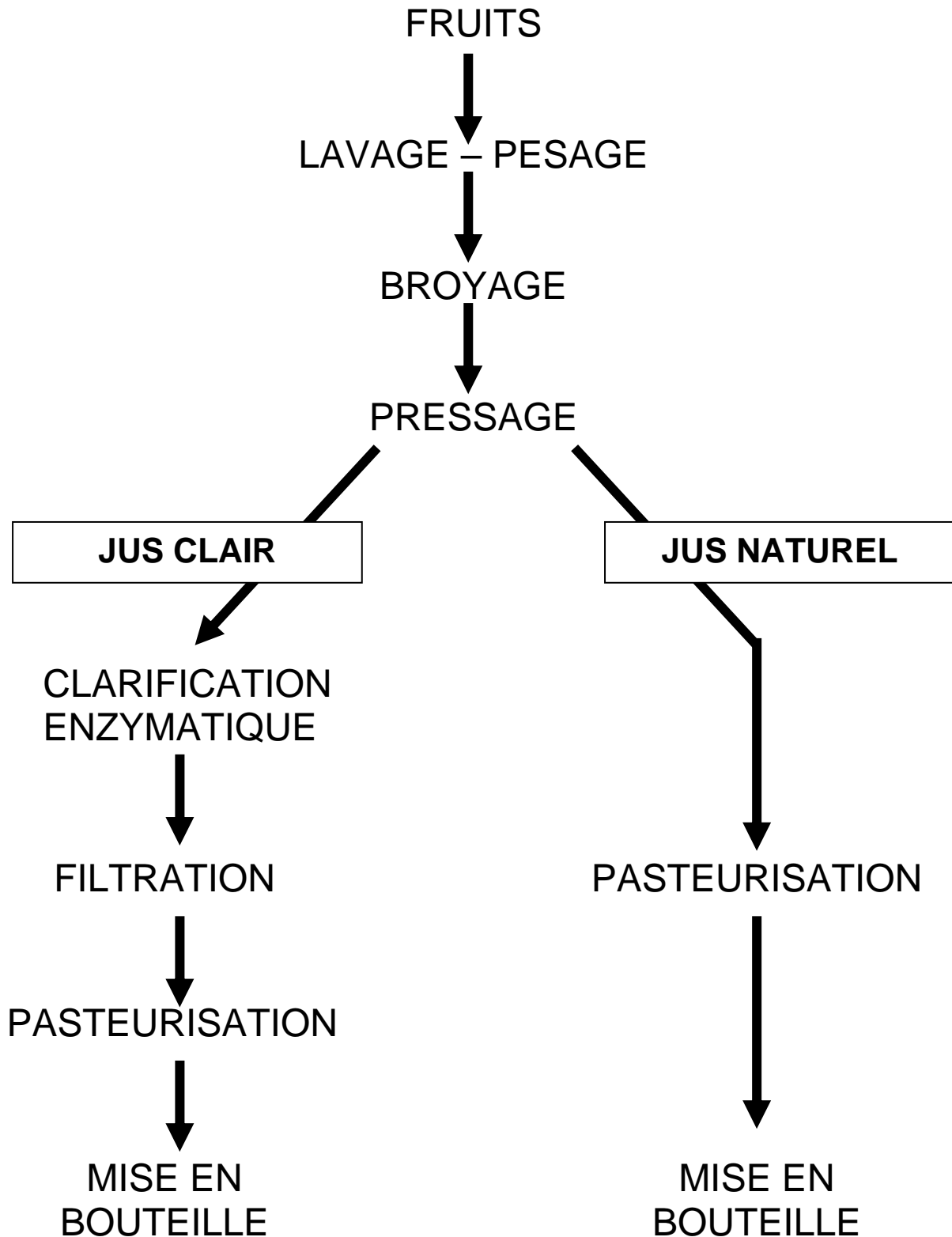
Etude technique des différentes étapes de fabrication

Etude des différentes méthodes d'analyses

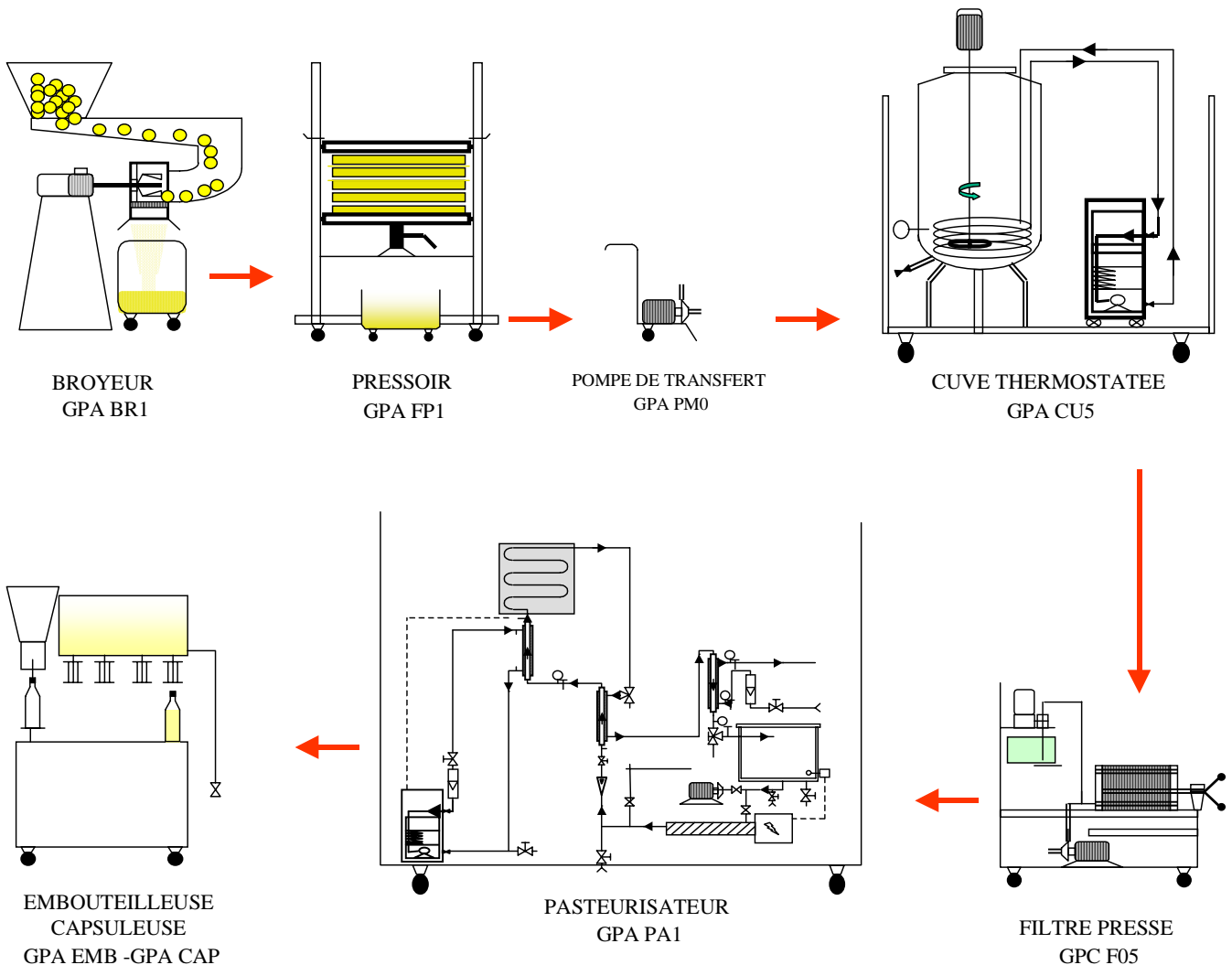
Test des produits fabriqués : le goût, l'aspect...



**DEROULEMENT DES OPERATIONS POUR 2 TYPES DE JUS
(A BASE DE FRUITS A BROYER)**



PROCESUS DE FABRICATION DE JUS DE FRUITS A BROYER



Les différents fruits que l'on peut traiter :

- Les pommes
- Les poires
- les tomates
- les fruits à noyau à condition de prévoir une dénoyautreuse :
 - prunes
 - pêches
 - abricot

GPA BR1

Broyeur à râpes
Moteur 1,1 kw
Corps et râpes en inox 316 l
Châssis mobiles à roulettes
1000 x 1300 x 1560 mm, 110 kg

GPA FP1

Pressoir à paquets (adapté à la capacité du broyeur)
Clayons et cadres en bois, toiles polyesters.
Vérin hydraulique, bac inox.
Châssis mobiles à roulettes
520 x 520 x 1300 mm, 80 kg

GPA CU5

Cuve thermostatée à serpentin pour la clarification
Thermorégulateur de 6 kW
Agitateur de 0,75 kW
Châssis mobiles à roulettes
600 x 600 x 1100 mm, 90 kg

GPC F05

Filtre à presse 20 x 20 cm alimentaires
15 plaques PVDF
Equipé d'une pompe centrifuge (a vis excentrée en option) et d'une pompe doseuse pour la filtration de "Gurr"
Châssis mobiles à roulettes
1000 x 1300 x 1560 mm, 110 kg

GPA EMB/CAP

Embouteilleuse semi-automatique 4 têtes
Capsuleuse manuelle (diam 26 et 29 mm)
Cuve inox de 80 l
Châssis mobiles avec roulettes
900 x 1600 x 2000 mm, 200 kg

GPA PA1

Pasteurisateur tri-étagé tubulaire
Capacité : 200 l/h (temps de 30 s à 3 min.)
Thermorégulateur (chaudière) de 18 kW
Châssis mobiles à roulettes
1100 x 2100 x 2000 mm, 350 kg

Sécurité des personnes

Machines certifiées conforme aux normes CE
Protection électrique par disjoncteur différentiel
Présence d'un arrêt de type coup de poing

Utilités

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

Volume nécessaire

Longueur : 10 m
Largeur : 3 m
Hauteur : 2 m