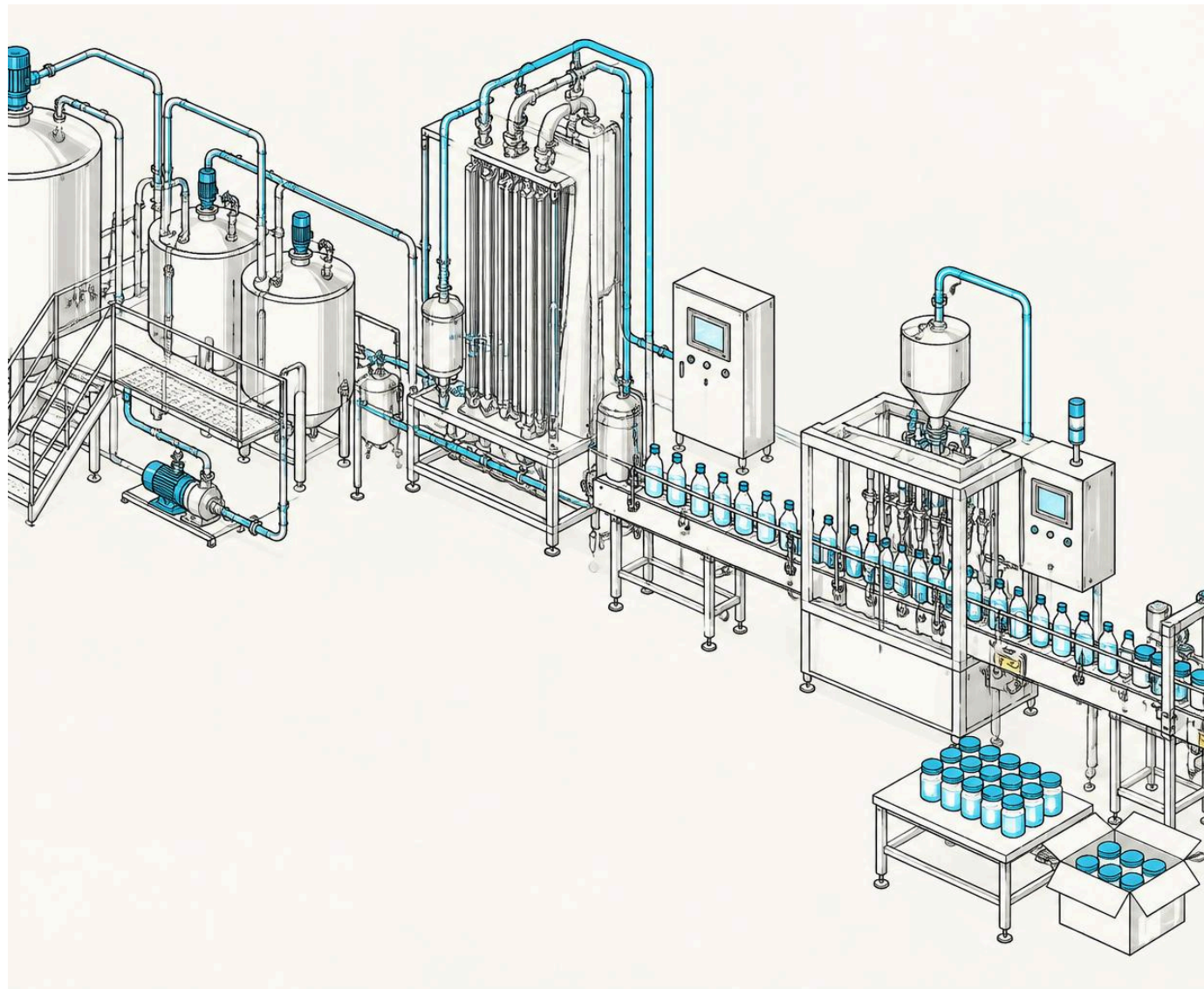




Catalogue des machines et lignes

Lignes de transformation alimentaire et machines d'emballage

Illustration technique, pas une photographie d'une installation réelle. Données indicatives : prix confirmé dans l'offre après l'étude de faisabilité.

Lignes de transformation

Ligne d'embouteillage d'eau en bouteilles PET

Installation clé en main pour eau plate et minérale : traitement de l'eau, soufflage PET, rinçage, remplissage, bouchage, étiquetage et conditionnement.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 9,000 bph	CAPEX indicatif €2.7M – €3.6M · Du contrat à la mise en service 12 mois
Capacité: 20,000 bph	CAPEX indicatif €3.3M – €4.5M · Du contrat à la mise en service 13 mois
Capacité: 37,000 bph	CAPEX indicatif €4.3M – €5.7M · Du contrat à la mise en service 15 mois

Ligne d'embouteillage de bière en PET, verre et canette

Installation complète pour brasseries : process, carbonatation, remplissage isobarique, pasteurisation et conditionnement multi-format.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 6,000 bph	CAPEX indicatif €3.0M – €4.0M · Du contrat à la mise en service 12 mois
Capacité: 13,000 bph	CAPEX indicatif €3.5M – €4.6M · Du contrat à la mise en service 13 mois
Capacité: 25,000 bph	CAPEX indicatif €4.3M – €5.8M · Du contrat à la mise en service 15 mois

Ligne d'embouteillage de liqueurs et spiritueux

Installation pour liqueurs, amers et spiritueux : préparation, remplissage volumétrique précis, bouchage, capsulage, étiquetage et conditionnement.

Ligne de transformation de la tomate

Lignes complètes pour coulis, pulpe, tomate en dés et concentré : réception, lavage, extraction, évaporation, stérilisation et remplissage aseptique.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 15 t/h	CAPEX indicatif €3.6M – €4.9M · Du contrat à la mise en service 12 mois
Capacité: 40 t/h	CAPEX indicatif €4.7M – €6.3M · Du contrat à la mise en service 15 mois
Capacité: 75 t/h	CAPEX indicatif €6.2M – €8.2M · Du contrat à la mise en service 15 mois

Ligne de production de crèmes à tartiner

Installation pour crèmes noisette, cacao et fruits secs : raffinage, mélange sous vide, homogénéisation, dosage en pot et conditionnement.

Installations pour lait et fromages

Lignes complètes pour lait frais et UHT, yaourts et fromages : réception, standardisation, pasteurisation, homogénéisation, fromagerie et remplissage.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 4 t/h	CAPEX indicatif €3.4M – €4.5M · Du contrat à la mise en service 12 mois
Capacité: 10 t/h	CAPEX indicatif €4.0M – €5.3M · Du contrat à la mise en service 13 mois
Capacité: 18 t/h	CAPEX indicatif €4.8M – €6.4M · Du contrat à la mise en service 15 mois

Usine de production de jus de grenade

Ligne dédiée à la grenade : égrenage délicat, pressage, clarification, concentration en option, pasteurisation et remplissage aseptique ou en bouteille.

Installations pour conserves de poisson et thon

Lignes complètes pour thon et poisson en boîte ou en retort pouch : réception, cuisson, nettoyage, dosage, jutage, sertissage et stérilisation.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 3 t/h	CAPEX indicatif €3.9M – €5.2M · Du contrat à la mise en service 12 mois
Capacité: 7 t/h	CAPEX indicatif €4.5M – €6.0M · Du contrat à la mise en service 13 mois
Capacité: 12 t/h	CAPEX indicatif €5.2M – €6.9M · Du contrat à la mise en service 15 mois

Ligne de production de jus de fruits

Installation pour jus, nectars et boissons aux fruits : siroperie, mélange, désaération, pasteurisation et remplissage aseptique ou hot fill.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 6 t/h	CAPEX indicatif €3.1M – €4.3M · Du contrat à la mise en service 12 mois
Capacité: 13 t/h	CAPEX indicatif €3.8M – €5.0M · Du contrat à la mise en service 13 mois
Capacité: 25 t/h	CAPEX indicatif €4.8M – €6.3M · Du contrat à la mise en service 15 mois

Lignes de production pet food

Installations pour aliments humides pour animaux : préparation des recettes, dosage en boîte, barquette ou retort pouch, sertissage et stérilisation.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 3 t/h	CAPEX indicatif €3.2M – €4.3M · Du contrat à la mise en service 11 mois
Capacité: 8 t/h	CAPEX indicatif €3.8M – €5.0M · Du contrat à la mise en service 13 mois
Capacité: 15 t/h	CAPEX indicatif €4.5M – €6.0M · Du contrat à la mise en service 15 mois

Ligne d'embouteillage de boissons gazeuses

Installation pour soft drinks : préparation du sirop, prémix, carbonatation, remplissage isobarique et conditionnement multi-format.

Ligne de production de plantules in vitro

Installation de micropropagation : préparation et dosage du substrat, remplissage stérile des contenants, fermeture et manutention en milieu contrôlé.

Ligne de conditionnement aseptique en brique

Installation brique carton : stérilisation du matériau, formage, remplissage aseptique de lait, jus et boissons, pose de paille et encaissage.

Ligne de production de confitures et marmelades

Installation pour confitures, marmelades et compotes : préparation des fruits, cuisson sous vide, dosage à chaud en pot, capsulage et pasteurisation.

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Capacité: 3 t/h	CAPEX indicatif €2.8M – €3.8M · Du contrat à la mise en service 11 mois
Capacité: 7 t/h	CAPEX indicatif €3.2M – €4.3M · Du contrat à la mise en service 12 mois
Capacité: 12 t/h	CAPEX indicatif €3.7M – €5.0M · Du contrat à la mise en service 14 mois

Systèmes de dosage et de mise en sacs automatique

Solutions pour produits en vrac et granulaires : pesage, dosage, remplissage et fermeture des sacs, distributeurs automatiques et palettisation.

Homogénéisateurs industriels haute pression

Homogénéisateurs pour lait, jus, crèmes et émulsions : réduction de la taille des particules, stabilité du produit et intégration en ligne.

Emballage et fin de ligne

Ensacheuses verticales VFFS avec peseuse associative

Formation, remplissage et soudure de sachets à partir de bobine, dosés par une peseuse associative ou volumétrique. La configuration de référence pour les surgelés, les fruits à coque, les légumes frais coupés, les snacks et les pâtes sèches, intégrée en aval des lignes de process MCF.

PRODUITS TYPIQUES

Surgelés et IQF · Fruits à coque et légumineuses · Snacks et chips · Pâtes sèches · Salades et produits frais coupés

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Cadence typique	40–120 sachets/min selon le format et le produit
Plage de poids	50 g – 5 kg
Peseuse	10–16 têtes, cellules de pesée numériques
Soudures	Coussin, à soufflets, 4 soudures, fond plat
Film	Mono-matériau recyclable, laminés barrière, compostable

Doseurs à vis sans fin pour poudres

Remplissage par vis sans fin servocommandée pour poudres, farines, lait en poudre, cacao, épices moulues et mélanges de protéines. La vis sans fin associée à une trieuse pondérale réduit le surdosage et limite la poussière dans l'environnement.

PRODUITS TYPIQUES

Farines et semoules · Lait en poudre · Cacao et café moulu · Épices · Compléments et protéines

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Plage de dose	5 g – 5 000 g
Précision typique	±0,5–1 % selon la fluidité du produit
Vis sans fin	Jeux interchangeables sans outils, amovibles pour le lavage
Agitateur de trémie	À pales ou à ruban, vitesse indépendante
Aspiration	Prêt pour filtre à poussière et joint sur le col du sachet

Remplisseuses rotatives pour sachets préformés (doypack)

Un carrousel rotatif à pinces saisit le sachet préformé, l'ouvre, le remplit et le soude. Convient aux produits à haute valeur perçue où le sachet imprimé participe au positionnement en rayon : fruits à coque, produits bio, sauces et purées.

PRODUITS TYPIQUES

Fruits à coque premium · Sauces et purées · Café en grains · Pet food · Produits biologiques

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Cadence typique	30–80 sachets/min selon les stations
Stations	6, 8, 10 ou 12 pinces
Dimensions sachet	Largeur 80–250 mm, hauteur 100–350 mm
Doseurs	Vis sans fin, volumétrique, pompe à liquide, peseuse
Fermetures	Zip, bouchon, ouverture facile, valve à café

Ensacheuses multipistes pour sticks et sachets

Machines multipistes pour poudres, granulés et liquides en dose individuelle : sucre, café instantané, compléments, sels de réhydratation, sauces. Les pistes fonctionnent en parallèle avec des doseurs indépendants, de sorte qu'une piste en maintenance n'arrête pas la production.

PRODUITS TYPIQUES

Sucre et édulcorants · Café instantané · Compléments en poudre · Sauces en dose individuelle · Sels et mélanges

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Pistes	4, 6, 8, 10 ou 12
Cadence typique	60–90 cycles/min par piste
Plage de dose	1 g – 60 g (poudres), 2 – 50 ml (liquides)
Dimensions stick	Largeur 20–70 mm, longueur 40–160 mm
Soudure	Longitudinale continue, mâchoires transversales chauffantes

Ensacheuses horizontales flow-pack (HFFS)

Emballage horizontal de produits solides, pain, produits de boulangerie, barquettes, barres et produits découpés. Le convoyeur d'alimentation peut être chargé manuellement ou par un système de préhension automatique ou un robot delta.

PRODUITS TYPIQUES

Produits de boulangerie · Barres et snacks · Fruits et légumes coupés · Barquettes · Fromage en portions

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Cadence typique	80–250 pièces/min selon la longueur du pack
Taille produit	Largeur 20–250 mm, hauteur 5–120 mm
Axes servo	3–5 axes indépendants synchronisés
Soudure	Rotative ou box motion, rouleaux de soudure longitudinale
Options	MAP, encoche d'ouverture, marquage de date en ligne

Remplisseuses pour bocaux, boîtes et bouteilles

Remplissage volumétrique ou pondéral de produits liquides, denses et avec morceaux en verre, fer-blanc ou PET, avec capsulage twist-off, bouchage à vis ou sertissage, suivi d'un tunnel de pasteurisation.

PRODUITS TYPIQUES

Purées et sauces · Confitures et pâtes à tartiner · Légumineuses en saumure · Miel · Jus et boissons

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Cadence typique	1 500–12 000 pièces/h selon le format
Contenants	Verre, fer-blanc, PET de 106 ml à 5 000 ml
Remplissage	Volumétrique à piston, pondéral, à niveau ou poids net
Fermeture	Twist-off, sertisseuse, visseuse
Traitement thermique	Tunnel de pasteurisation ou autoclave en aval

Conditionnement de surgelés et IQF

Conditionnement en aval des tunnels IQF : convoyage vibrant, pesage associatif basse température, ensachage vertical et fin de ligne en chambre froide. Matériaux et composants choisis pour la condensation, le givre et les lavages fréquents.

PRODUITS TYPIQUES

Légumes IQF · Fruits surgelés · Pommes de terre et frites · Fruits de mer · Plats cuisinés surgelés

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Température de fonctionnement	–25 °C à +5 °C dans la zone de conditionnement
Production typique	1 000–8 000 kg/h en entrée de ligne
Convoyage	Canaux vibrants en AISI 304/316 avec côtés amovibles
Pesage	Peseuse associative version froid avec chauffage anti-condensation
Formats	Sachets 250 g – 2,5 kg, sacs industriels jusqu'à 15 kg

Fin de ligne : encaissage, palettisation et banderolage

Formation de caisses, encaissage wrap-around ou par le dessus, fermeture, marquage, palettisation robotisée et banderolage. La fin de ligne complète la ligne intégrée MCF et détermine le personnel réellement nécessaire par équipe.

PRODUITS TYPIQUES

Cartons et caisses · Caisses en plastique · Palettes EPAL et industrielles · Présentoirs

DONNÉES TECHNIQUES INDICATIVES

Encaisseuses	10–40 caisses/min selon le format et le schéma
Palettiseurs	Robot articulé ou cartésien, 8–25 cycles/min
Charge utile du robot	50–250 kg au poignet, préhenseur à vide ou à fourche
Hauteur de palette	jusqu'à 2 400 mm palette incluse
Banderoleuses	Plateau tournant ou bras rotatif, avec coiffe
