

Les équipements de Génie alimentaire-industriel-procédés.

Zones	Utilisation	
<p>Salle de cuisson</p> 		Autoclave MICROFLOW BARRIQUAND, autoclave vertical, fumoir, étuve, piano de cuisson + marmite, four cuisson sèche/humide, cellule de refroidissement
 <p>Salle de panification</p>		Pétrin, chambre de pousse pour la levée des pâtes, laminoir pour la fabrication de la pâte feuilletée, batteur mélangeur, galettière...
<p>Salle de préparation froide climatisé</p> 		Table de découpe de volailles sur obus, cutters, hachoir, embossoir (saucisses), broyeur colloïdal (mousses), sertisseuse, cellule de conditionnement sous vide et sous atmosphère protectrice ; barquetteuse, sorbetière...
 <p>Salle de traitement des liquides</p>		Boule de cuisson sous vide , éplucheuse, broyeur à pomme presse à bande, filtre à plaques, embouteilleuse et encapsuleuse, centrifugeuse-écrémeuse, pasteurisateur tubulaire, module d'ultrafiltration tangentielle...
<p>Laboratoires d'analyses physico-chimiques</p> 		Analyses chimiques et microbiologiques, pH mètre, butyromètre (MG), tamiseuse (granulométrie), dessiccateur à infra rouge (%H2O), pénétromètre pour le test de la résistance d'un produit (beurre), Aw-mètre, viscosimètre
 <p>Laboratoire d'analyse sensorielle</p>		12 box, cuisine et préparation indépendante (aux normes AFNOR)
<p>Local broyeur à marteaux</p>		Broyage et stockage des céréales (blé, maïs...)