



CONCEPTION & INSTALLATION

D'USINES

A G R O A L I M E N T A I R E S

CLÉS EN MAINS *en Afrique*

CONCEPTION



APPROVISIONNEMENT



TRANSPORT



INSTALLATION



MISE EN ROUTE



FORMATION



ACCOMPAGNEMENT





LAITERIE MULTI-PRODUITS

Grâce à la longue expérience de ses collaborateurs, SIA est expert de tout type de produits lactés et développe des unités de productions aussi bien pour du lait frais que du lait en poudre.

Yaourts

- A partir de 5 000 L/Jour
- Divers produits :
 - › Yaourt ferme
 - › Yaourt brassé
 - › Yaourt à boire
 - › Lait pasteurisé...



Lait UHT

- A partir de 15 000 L/Jour
- Conditionnement :
 - › Brique carton
 - › Bouteille PEHD



Crème glacée

- A partir de 600 L/H de produit fini
- Process simple pour une grande variété de produits
- Nombreux formats possibles :
 - › Barquette / Pot gros volume
 - › Pot individuel
 - › Esquimau extrudé
 - › Cône





MARGARINE

Distributeur exclusif des équipements CHEMTECH en Afrique et avec de nombreuses réalisations d'unités de productions sur le continent, SIA est LE leader des installations de margarine.



- 2 T/H à 5 T/H
- 25% à 80% de matière grasse
- Utilités :
 - Groupe NH3
 - Tour de refroidissement
 - Compresseur d'air
 - Chaudière
- Conditionnements possibles :
 - Barquette
 - Sachet
 - Seau
 - Carton...

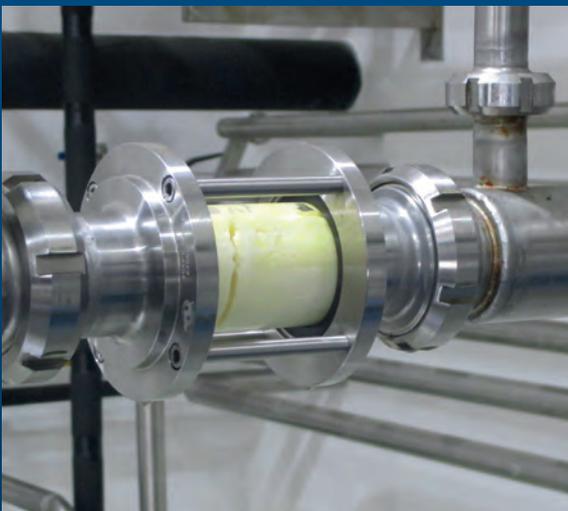


DÉCOUVREZ
NOS INSTALLATIONS
EN VIDÉO



MAYONNAISE, KETCHUP & PÂTE À TARTINER

La production de mayonnaise est très complémentaire de la production de différentes sauces. Des procédés différents peuvent permettre la production de mayonnaise.



- A partir de 750 Kg/H
- Incluant stockage des huiles
- Procédé simple, à froid, pour la production de mayonnaise
- Procédé à chaud utilisé pour la production de mayonnaise mais également :
 - Ketchup
 - Sauce
 - Pâte à tartiner
- Conditionnements possibles :
 - Bocal PET
 - Squeeze PET
 - Sachet ou seau gros volume





LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ & NON-SUCRÉ

SIA a déjà réalisé de nombreuses installations complètes pour ce marché en expansion. L'expertise SIA va de la préparation du lait concentré sucré ou non-sucré jusqu'au conditionnement en boîtes ainsi que la stérilisation et la fin de ligne.



83



- 2 T/H à 5 T/H
- Fin de ligne pouvant comprendre la mise en cartons et la filmeuse de palettes
- Conditionnements possibles :
 - Boîte métallique
 - Doypack

CONCENTRÉ DE TOMATES

A partir d'un triple concentré de tomates, le procédé SIA permet d'obtenir par mélange un concentré conditionné dans des boîtes métalliques ou autres conditionnements.

- A partir de 2 T/H
- Nombreuses recettes possibles





100% des équipements composant les unités de productions réalisées par SIA sont d'origine Européenne et proviennent des plus grands fournisseurs mondiaux.

RÉALISATIONS DEPUIS 2004



Place des Anciens Combattants d'Indochine - 27400 LOUVIERS (France)
Tél : +33 (0)2 32 09 00 32 | Fax : +33 (0)2 32 09 00 33 | Email : contact@sia-agro.fr

