

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

Mayonnaise



Mayonnaise

La mayonnaise est une sauce froide à base d'huile émulsionnée dans un mélange de jaune d'œuf et de vinaigre ou de jus de citron.

Installation SIA de fabrication de mayonnaise :

- Capacité de 2 000 kg/heure
- Taux d'huile de 35% à 80%
- Entièrement automatique
- Adaptée au nettoyage en place
- Adaptation possible à une large gamme de production

> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr



AVANTAGES

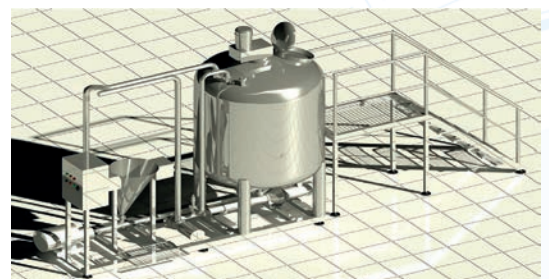
- Procédé fonctionnant par batch de 400 kg
- Unité entièrement autonome
- Encombrement réduit, taille « conteneurisable » (L 4 m x l 2,25 m x h 2,25 m)
- Unité adaptée au développement de nouvelles recettes
- Investissement réduit et RSI rapide

UTILITÉS REQUISES

- Electricité : 25 kW installés – 50 Hz – 400 V Tri
- Eau : 5 m³/h instantané
- Air : 150 Nm³/h

OPTIONS CONDITIONNEMENT

- Sachets souples de 10 g à 50 g
- Seaux de 2,5 kg à 25 kg
- Bocaux en verre et PET de 0,25 kg à 1 kg



> PLUS D'INFORMATIONS SUR SIA-AGRO.COM