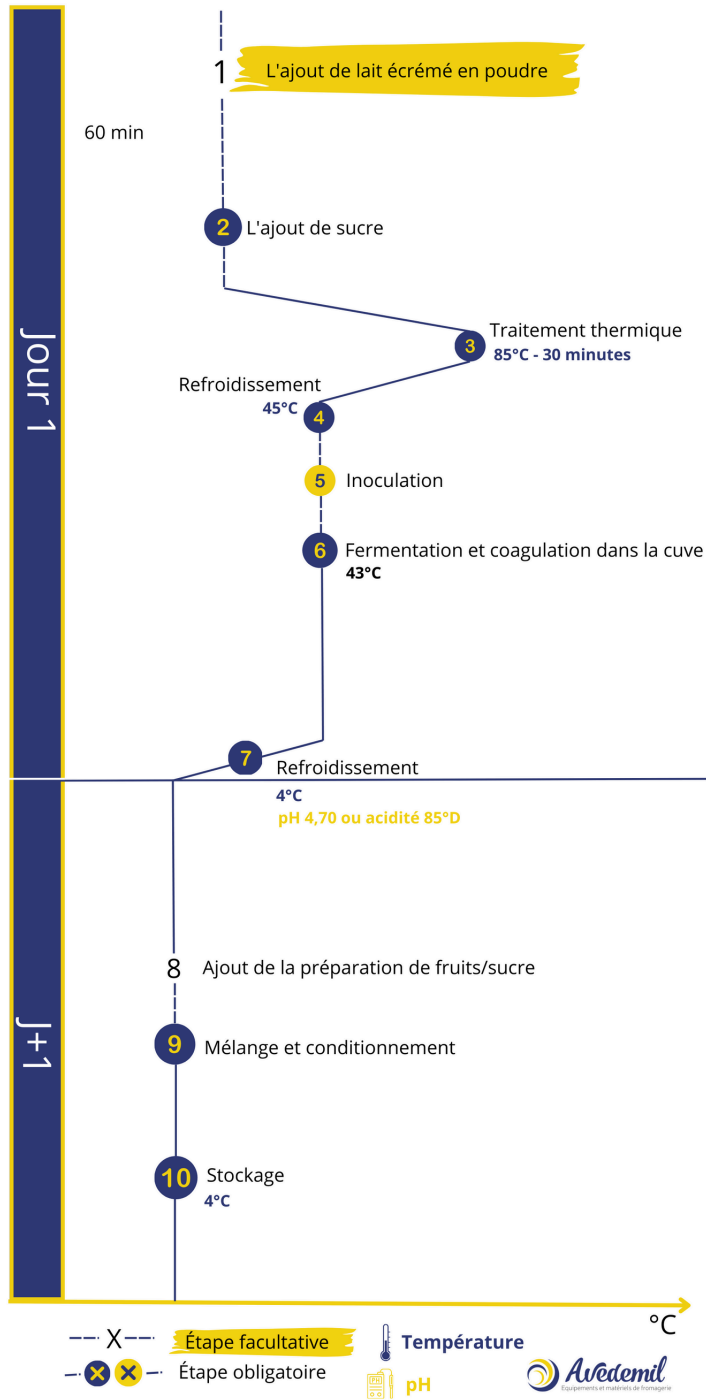
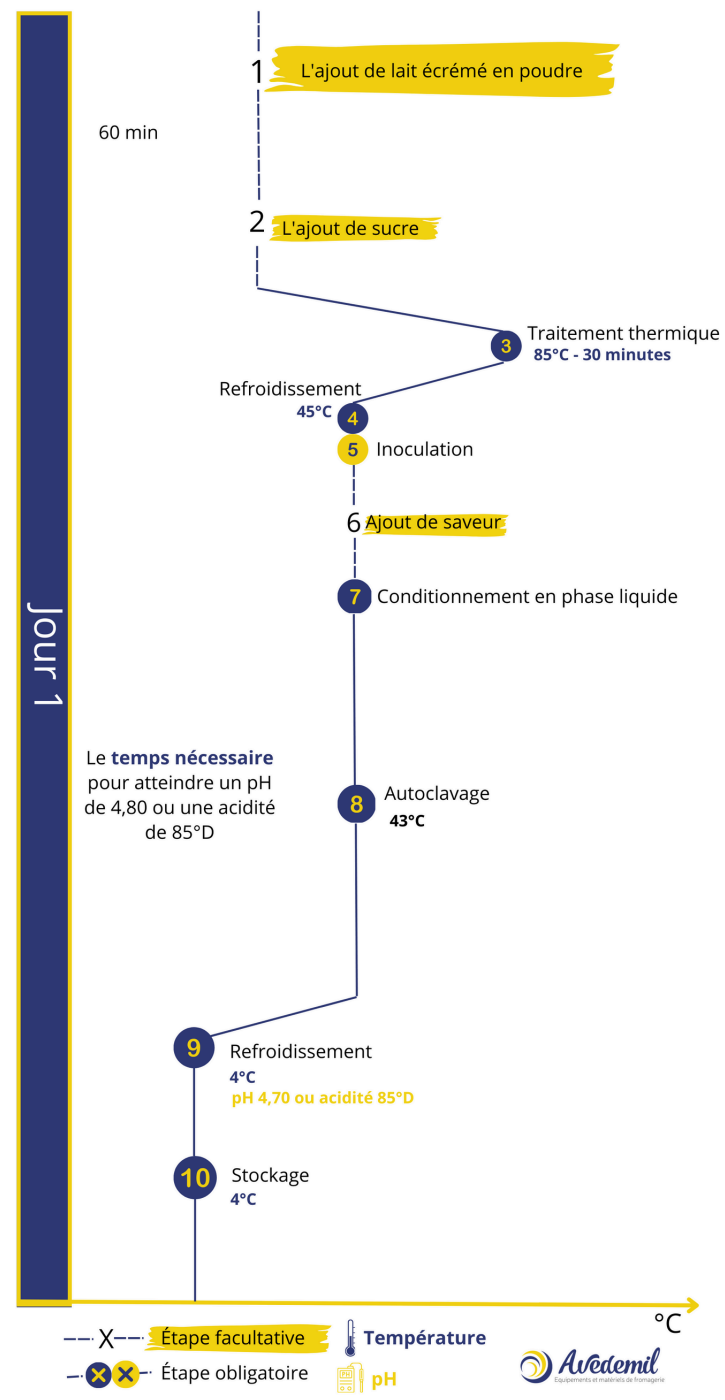


La production de yaourt brassé



La production de yaourt ferme





Les équipements nécessaires pour la production de yaourt

Cuve à bain-marie de 30 à 60 litres à 90°C



Chauffage par des résistances électriques dans la double paroi. Refroidissement par circulation d'eau du réseau dans la double paroi. Agitation angulaire pour une distribution homogène. Affichage direct de la température, du point de consigne et du voyant indicateur.



Incubateur à yaourt avec système de refroidissement (480-650 pots)



Chauffage ventilé avec un système programmable pour refroidir les yaourts à la fin de l'incubation

Thermo-scelleuse



Plaque chauffante pour sceller les couvercles sur les contenants en plastique et en carton. Broches d'alignement pour faciliter la mise en place et le maintien du couvercle.



Nos fiches techniques sont disponibles ici.



Les capacités et le temps de production

Cuve de 30 litres



La cuve de **30 litres** permet la production d'environ **240 pots** de 125 grammes en environ 1 heure et 30 minutes.

Les yaourts sont soumis à l'étuvage pendant environ 5 à 6 heures.

La thermoscelleuse permet de sceller 6 pots en environ une minute. Avec une cuve de **30 litres**, les **240 pots** sont fabriqués en environ 40 à 60 minutes.

Cuve de 60 litres



La cuve de **60 litres** permet de produire environ **480 pots** de 125 grammes en 1 heure et 30 minutes.

Les yaourts sont soumis à l'étuvage pendant environ 5 à 6 heures.

La thermoscelleuse permet de sceller 6 pots en environ une minute. Avec une cuve de **60 litres**, les **480 pots** sont fabriqués en environ 1 heure et 30 minutes.

Cuve de 120 litres



La cuve de **120 litres** permet de produire environ **960 pots** de 125 grammes en 1 heure et 30 minutes.

Les yaourts sont soumis à l'étuvage pendant environ 5 à 6 heures.

La thermoscelleuse permet de sceller 6 pots en environ une minute. Avec une cuve de **120 l**, les **960 pots** sont fabriqués en environ 1 heure et 30 minutes avec deux thermoscelleuses.

**Tous les calculs ont été effectués sur la base d'un pot de yaourt de 125 grammes. Calcul non contractuelle*

D'autres volumes et dimensions sont disponibles.