

**Liste des équipements mutualisés Halle technologique
Plate-Forme Technologique du Charolais/ Institut Charolais**

La conserverie de la halle technologique est sous **agrément européen : FR 71 106 001 CE pour les plats carnés appertisés** (pâtés, rillettes, plats cuisinés)

Le matériel appartient soit au lycée Julien Wittmer (LJW), soit à l'Institut Charolais (IC) ; il permet de travailler sur différentes filières des industries alimentaires.

Matériel de découpe/extraction :

- ❖ 2 hachoirs – 1 Helly Joly de 300kg/h (LJW)– 1 Biro TMP114 de 1100kg/h (IC)
- ❖ 2 cutters : 1 à couteau horizontaux (Robot-Coupe R10VV) – Cuve 10L (LJW) et 1 à couteaux verticaux (Stale Fatosà) – 26kg (IC)
- ❖ Extracteur jus Robot-Coupe J100 (LJW)
- ❖ Coupe-légumes Robot-Coupe CL50 (LJW)
- ❖ Blixer Robot-Coupe 6 VV (LJW)
- ❖ Broyeur/Presse hydraulique Simaco à paquets (extracteur par pression de fruits) – 100 kg pommes/h (LJW)
- ❖ Tamis automatique (raffineuse) Robot-Coupe C80. (LJW)

Matériels de cuisson et de refroidissement :

- ❖ 4 plaques de cuisson électriques (LJW)
- ❖ 2 plaques à induction mobiles (IC) (2)
- ❖ Un grill Bonnet (IC)
- ❖ Un four chaleur sèche Frima Rational CD 101 (LJW) : 10 étages
- ❖ Un four chaleur humide Frima Selfcooking Center (IC) : 10 étages
- ❖ Batterie de casseroles (LJW)
- ❖ Cellule de refroidissement Acfri – 80kg (LJW)

Matériel de stérilisation :

- ❖ Autoclave Auriol – 120 boîtes 4/4 (IC)
- ❖ Autoclave Auriol – 50 boîtes 4/4 (LJW)
- ❖ 5 Thermoboutons ibee 22T + logiciel thermotrack (LJW)

Matériels de conditionnement :

- ❖ Poussoir/Doseuse Dadaux Torsado – capacité 30 L (IC)
- ❖ Poussoir Ramon– 12kg/h (LJW)
- ❖ Capsuleuse Coudert Microcap– capacité 400 verrines/h (IC)
- ❖ Sertisseuse manuelle Coudert (IC)
- ❖ Emballeuse sous vide sur table AK by Ramon VP430 (IC)

Matériel de mélange :

- ❖ Mélangeur Biro B60 – 35kg (IC)
- ❖ Mélangeur planétaire Kitchenaid – 4,8L(LJW)
- ❖ Mixer plongeant Robot-Coupe CMP 300 (LJW)
- ❖ Mélangeur – Cuiseur Taurus – 2kg (LJW)

Traitement de la viande :

- ❖ Pompe à saler 1 aiguille (IC)
- ❖ Attendrisseur manuel – largeur max 30 cm, épaisseur max 12,5cm, surface max 180 cm² (IC)
- ❖ Baratte– 30 kg (IC)

Matériel de panification :

- ❖ Broyeur Chopin à farine – 4 kg blé/h (LJW)
- ❖ Pétrin 8 kg Franstal PK8M (LJW)
- ❖ Laminoin Rondo Econom 4000 – Largeur laminage 475 mm (LJW)
- ❖ Chambre de fermentation PANIMATIC P16 16 niveaux (LJW)

Pilote des industries alimentaires :

- Poudres/séchage :

- ❖ Tour d'atomisation GEA Niro Minor mobile– 2L/h (LJW)
- ❖ Sécheur à lit fluidisé de laboratoire Retsch TG200 – Cuve 6L (LJW)
- ❖ Déshydrateur Politec ST 3 : 4,7 m², 15 niveaux. Capacité environ 100kg (LJW)

- Liquides :

- ❖ Pilote ultrafiltration TIA – cuve 30L ; 1 membrane 0,5µm ; 1 membrane 20nm (LJW)
- ❖ Evaporateur simple effet Pignat – 20L/h (LJW)
- ❖ Filtre à plaques Simaco – plaque 40 x 40 cm (LJW)
- ❖ Pasteurisateur tubulaire Actini 250L/h (LJW)

Matériel d'impression sur tout type d'aliment :

- ❖ Imprimante alimentaire Printfood + logiciel + matériel et consommables (LJW)

- Produits pharmaceutiques :

- ❖ Mélangeur / Granuleur Cosimi MP 411 – Cuve 10L (LJW)
- ❖ Comprimeuse Snermas (LJW) et matériel de contrôle associé (LJW)

Salle d'analyses physico-chimiques :

- ❖ Analyseur de texture TA.XT Plus (IC)
- ❖ Thermobalances infra-rouge Kern (LJW) et Radwag (LJW)
- ❖ Tour tamisage Bioblock (LJW)
- ❖ Viscosimètre Anton Paar Visco QC100 (LJW)
- ❖ Awmètre Novasina Labswift-aw (LJW)
- ❖ ATPmètre Hygiena System Sure Plus (LJW)
- ❖ Chromamètre CR-410 Konica Minolta (LJW)

+ matériel et consommables courants de dosage volumétriques (acido-basiques, pHmétriques...), spectrophotométriques, d'électrophorèse.

Salle d'analyses microbiologiques :

- ❖ 3 Postes de Sécurité Microbiologique (LJW)

+ matériel et consommables courants permettant les analyses classiques : dénombrement, identifications bactériennes (Api).

Salle d'analyse sensorielle :

- ❖ 13 postes normalisés Afnor équipés de tablettes de saisie (LJW)
- ❖ Logiciel FIZZ de traitement des données statistiques. (LJW)