

LE MAG

— EMBALLAGE
— MANUTENTION
— PROCESS



SALON
NOUVEAUTÉS
ET INNOVATIONS
PAGE 6

À DÉCOUVRIR
ESPACES
THÉMATIQUES
PAGES 10, 14, 18, 20

ZOOM ENTREPRISE
« COMTE DE GRASSE »
ENTRE L'UNIVERS
DES SPIRITUEUX ET
DE LA PARFUMERIE
PAGE 46

process

TECHNILAB DEVELOPMENT

Hall 7 | Stand R34



TRANSPORTEUR SOUS VIDE TPF 10

Spécialement conçu pour répondre aux besoins de l'industrie agroalimentaire, le transporteur sous vide TPF 10 permet le transfert de poudres ou granulés par le vide à partir de sacs ou bigbags pour l'alimentation de pétrin, mélangeur, cuiseur, doseur.

Son faible poids (22 kg) et son faible encombrement rendent le TPF 10 facilement et rapidement démontable sans outil. Disponible pour zone Atex et avec une cadence de 1500L/H le TPF 10 saura se rendre indispensable dans votre process !

TRIPETTE ET RENAUD

Hall 7 | Stand P20



MANCHE DE CHARGEMENT

Le chargement des camions est un point stratégique dans le process. Il n'en reste pas moins que ce point reste sensible car il est le dernier élément avant la livraison chez le client. Nous apportons une solution à chaque problématique grâce aux avantages suivants :

- modularité : changement uniquement des cônes, modules, câbles

- flexibilité : guides cônes, modules, dépoussiérage
- sécurité : ATEX, 3 câbles extérieurs
- fiabilité : + de 14.000 manches installées dans le monde
- adaptabilité : disponibles du diamètre 300 mm à 1000 mm permettant de charger tous types de véhicules.



INOXMIM

Hall 7 | Stand N37

AGITATEUR À CONTRE ROTATION TANDEM

Les agitateurs à contre rotation TANDEM d'INOXMIM se caractérisent par leur large gamme d'application et leur grande capacité de mélange. Grâce aux multiples configurations d'hélices, le TANDEM est capable de s'adapter aux exigences de chaque procès. Ses différents systèmes d'étanchéités rendent possible son

utilisation en milieu sous basse et haute pression et également sous vide. Cet équipement se révèle donc indispensable dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et chimique où il peut être utilisé pour l'élaboration de liqueurs, jus, crèmes, gels, eaux de Cologne etc...



HENGEL INDUSTRIE

Hall 7 | Stand S74.T73

TUNNEL DE SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les tunnels ou chambres de surgélation et refroidissement rapide Hengel sont prévus pour les centres de production industriels qui souhaitent investir dans des équipements de surgélation rapide ultra-performants capables de surgeler (-35°C d'ambiance, -18°C à c'ur) des volumes très importants en un minimum

de temps. Modulables et adaptables en puissance ils sont prévus pour accueillir des chariots à grilles et des échelles à bacs gastronomes. Ils peuvent surgeler toutes sortes de produits en fonction de vos besoins : pâtes, pâtisseries, viennoiseries, fruits, légumes, viandes, plats préparés.