



La Halle Technologique

Une mini usine agroalimentaire de 600 m²

Un outil performant au service des entreprises agroalimentaires



UN ATELIER PILOTE

de transformation et d'élaboration de produits alimentaires

au service des activités de recherche, de R&D, d'étude conseil et de formation.



Une équipe



Des compétences transversales



Une expertise analytique



Du matériel adapté à vos besoins



Des normes d'hygiènes rigoureuses



Une salle d'analyse sensorielle



Un dispositif de contrôle

Contact technique

Plateforme agroalimentaire : contact@isara-conseil.fr





SUR 600M² s'étend une mini usine agroalimentaire

De la formulation à l'industrialisation, nos équipes modulent leur espace pour développer, optimiser et valider les produits et les lignes de production associées dont vous avez besoin.

Des îlots d'énergie et de fluides avec mesure de consommation (vapeur, air comprimé, eau, électricité), vous permettent de mesurer l'impact de vos opérations unitaires.

TRAITEMENTS THERMIQUES (chaud)

Pasteurisateur tubulaire
Autoclave vertical statique
Four à chariot (20 étages)
Four continu
Four mixte 6 niveaux
Bain marie, cuiseur à pâte, cuiseur à crème, friteuse

SÉPARATION - MÉLANGE

Raffineuse
Batteur Mélangeur
Cutter mélangeur polyvalent
Homogénéisateur à billes
Emulsionneur

PHYSICO CHIMIE

pH mètre
Spectro colorimètre
Viscosimètre
Texturomètre
Aw mètre
Dessiccateur halogène

TRAITEMENTS THERMIQUES (froid)

Cellule de refroidissement
Congélateurs
Deux chambres froides
Enceinte climatique
Cellule de surgélation

CONDITIONNEMENT

Doseuse volumétrique pneumatique (chaud & froid)
Doseuse engrenages et lobes
Poussoir hydraulique (embossage, steaks hachés...)
Operculeuse barquettes, pots de yaourts
Cloche à vide ou atmosphère modifiée
Capsuleuse vapeur bocal
Sertisseuse
Thermoscelleuse

MATÉRIELS COMPLÉMENTAIRES

Hottes à flux laminaire
Étuves
Dresseuse
Laminoir
Hachoir

La polyvalence de l'atelier

permet la mise en œuvre de la majorité des technologies alimentaires. Les compétences de l'équipe et l'espace disponible offrent l'opportunité d'installer des équipements supplémentaires et de faciliter les relations avec les équipementiers.

Un laboratoire de formulation, un laboratoire d'analyses physico-chimiques, une salle de formation adjacente et une salle d'analyse sensorielle, complètent cet espace de travail. Les laboratoires de microbiologie, de chimie et biochimie, d'automatisme et de physique travaillent également avec nous en étroite collaboration pour vous accompagner sur tous les aspects analytiques de votre produit.

Possibilité de réaliser des pré-séries pour tests.

Pour toute demande sur les équipements

Merci de contacter : aastarichard@isara.fr; aboue@isara.fr



Halle technologique

**Un outil performant au service
des entreprises agroalimentaires**



CONTACT

contact@isara.fr

04 27 85 85 86

www.isara.fr