



ÉQUIPEMENTS DE NOS SOLUTIONS



MEMBER OF
INTERPUMP GROUP

Catalogue numérique :
Table des matières interactive
Symboles des actions interactives



Liens externes



Retour à la table des

CONTENU

EXPERTS EN SOLUTIONS	3
ÉQUIPEMENTS DE MÉLANGE	4
TRAITEMENT THERMIQUE	5
NEP	6
RÉCUPÉRATION DE PRODUIT	6
DOSAGE	6
ÉTUDES DE CAS	7
USINE PILOTE	7
RÉSEAU DE DISTRIBUTION	8



EXPERTS EN SOLUTIONS

INOXPA propose des installations complètes clés en main pour les secteurs alimentaires, des boissons, laitier, pharmaceutique et cosmétique, couvrant des projets liés aux liquides et aux solides, ainsi que la fabrication et l'automatisation en interne.

Nous fabriquons la plupart des composants destinés au traitement des fluides utilisés dans nos équipements (vannes, pompes, agitateurs, mélangeurs et mixeurs), assumons l'entière responsabilité du service après-vente et garantissons une assistance directe, efficace et sans intermédiaires.



ÉQUIPEMENTS DE MÉLANGE

BIORÉACTEUR

Bioréacteur à cuve agitée conçu pour fournir un environnement contrôlé dans lequel des micro-organismes, des cellules animales ou végétales ou de la biomasse peuvent croître, se multiplier et produire des produits biologiques spécifiques.



RÉACTEURS DE MÉLANGE

Réacteurs avec différentes options de mélange et d'agitation pour des produits présentant des caractéristiques et des viscosités variées.



MCR

Mélangeurs à contre-rotation utilisés pour le mélange de produits visqueux en dispersion et l'homogénéisation à température contrôlée, permettant d'obtenir un rendement optimal.



ÉQUIPEMENTS DE MÉLANGE

MÉLANGE DE SOLIDES

Mélangeurs de type biconique ou en V assurant un mélange homogène des solides.



PRODUCTION DE LEVAIN

Solution complète pour la production de pain artisanal à grande échelle.

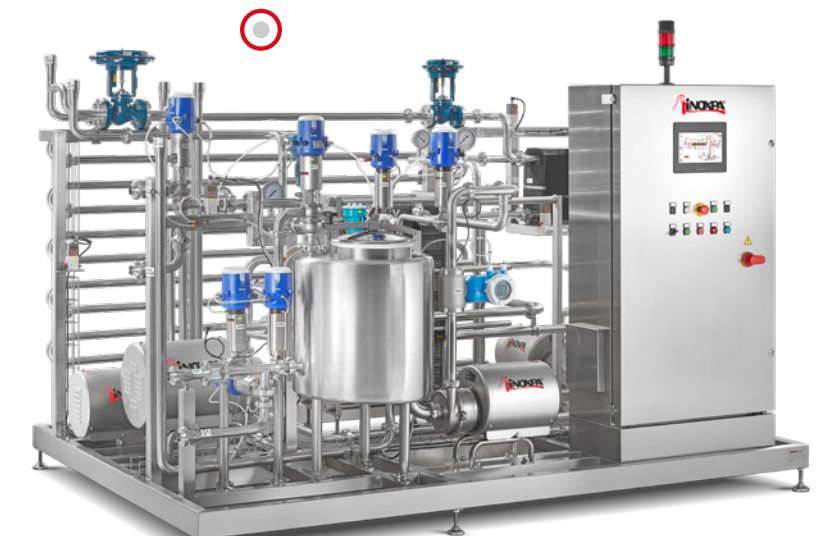


Équipement de stérilisation conçu pour éliminer les bactéries et les micro-organismes résistants à la chaleur, afin d'augmenter la durée de conservation du produit et sa stabilité pendant la période de stockage.

TRAITEMENT THERMIQUE

HTST

Équipement de pasteurisation utilisé pour éliminer les agents pathogènes, garantir la sécurité du produit pour la consommation et prolonger sa durée de conservation.



UHT



NEP

NEP

Équipements de nettoyage NEP conçus pour faciliter le nettoyage des lignes de production, éliminer les impuretés et réduire la charge bactérienne.

Ils peuvent être adaptés à tous types d'installations, pour un fonctionnement manuel ou automatique.



DOSAGE

DOSAGE DE SOLIDES

Équipements pour le dosage de produits solides dans les procédés de mélange.



DOSAGE DE LIQUIDES

Équipements pour le dosage et le mélange de produits liquides.



RÉCUPÉRATION DE PRODUIT

PIG

Système de récupération de produits visqueux ou de produits à forte valeur économique restant à l'intérieur d'un conduit après le processus de production.





ETUDES DE CAS

Répondre aux besoins de nos clients a toujours été l'objectif numéro un d'INOXPA. Depuis sa création, nous mettons l'accent sur la proximité et les services.

HALLE TECHNOLOGIQUE

Nous disposons des unités pilote permettant de confirmer que les équipements et les systèmes proposés sont valides et efficaces pour la production des produits requis.

Les résultats permettent à notre équipe technique de conseiller nos clients pour optimiser leurs procédés de fabrication.

Un grand nombre de projets réalisés pour des entreprises leaders de leur secteur à l'échelle mondiale.





INOXPA S.A.U.
Telers, 60
17820 Banyoles - Spain
Tel. +34 972 57 52 00
inoxpa@inoxpa.com

www.inoxpa.com



RÉSEAU DE DISTRIBUTION

Notre réseau de filiales et de distributeurs associés assure une proximité avec nos clients, nous permettant ainsi de leur garantir un service rapide et efficace, de l'élaboration du projet à son exécution et sa validation, en passant par le service après-vente, et ce, pendant toute la durée de vie de l'installation.