

BROYEUR A METTON POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

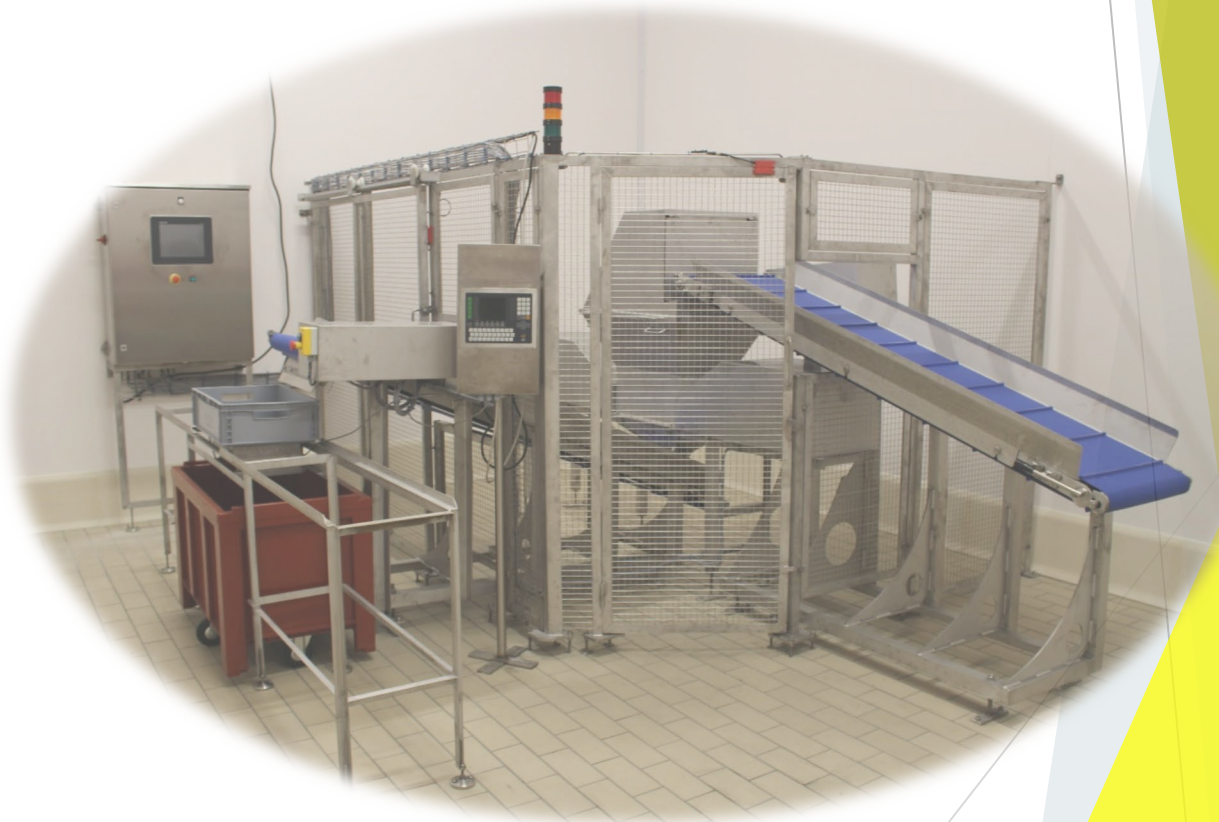
Le Metton, lait écrémé caillé, est essentiellement utilisé pour fabriquer la cancoillotte, un fromage à base de lait de vache.

Fort de son expérience dans l'industrie agro-alimentaire, TCM - THOMAS CONSTRUCTIONS MECANIQUES a développé un broyeur à metton entièrement automatique, intégrant toutes les phases de conception, de fabrication, de mise au point et d'industrialisation.

Géré via un automate central, entièrement automatique, ce broyeur à Metton dernière génération est conforme aux réglementations européennes les plus strictes en matière d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

Les opérations de nettoyage sont optimisées grâce à une conception d'ensemble facilement démontable ; d'une capacité de 1000 kg/heure, il permet le broyage d'une large gamme de blocs de Metton jusqu'à 65 kg.

Le broyeur se règle suivant la granulométrie ciblée. Le conditionnement du produit fini est ajusté en fonction du poids souhaité en sortie de convoyeur.



Le processus de broyage, l'efficacité d'exploitation et l'ergonomie d'ensemble de l'installation ont été optimisés à la suite d'une campagne approfondie de prototypes et d'essais de fonctionnement en conditions réelles d'utilisation.

