

MACHINES STANDARDS AGROALIMENTAIRES

Pasteurisateur Electrique Modulant



Modèle PEM
Débit mini 150 L/h
Débit maxi 300 L/h
Echangeur tubulaire

Idéal pour pasteuriser du jus en petit volume. Le PEM est un pasteurisateur électrique capable d'atteindre un débit de 300L/h. Il convient parfaitement aux petites exploitations.

Sa Puissance est réglable et lui permet d'ajuster son débit Horaire en fonction de l'effectif disponible à l'embouteillage. D'une Installation simple. Il peut être effectif de suite grâce à un simple branchement électrique. Sa fonction de thermostatisation assurera son automatisme de fonctionnement et vous garantira une température de sortie du jus toujours constante quel que soit le débit.

Idéal pour pasteuriser du jus du petit volume au plus grand volume, Le PGM est un pasteurisateur Gaz, capable d'atteindre un débit de 1200L/h.

Il convient aussi bien aux petits producteurs qu'à l'exploitation plus conséquente puisqu'il peut fonctionner aussi bien sur bouteille de propane que sur gaz de ville. Sa puissance modulante lui permet d'ajuster son débit horaire en fonction de l'effectif disponible à l'embouteillage. Son installation nécessite un raccordement électrique, gaz ainsi qu'un conduit de cheminée de type ventouse. Sa fonction de thermostatisation assurera son automatisme de fonctionnement et vous garantira une température de sortie du jus toujours constante quel que soit le débit.

Pasteurisateur Gaz Modulant

Modèle PGM
Débit mini 300L/h
Débit maxi 1200 L/h
1600l/h sur demande
Echangeur tubulaire



6 Avenue de la Messesselle
28400 Nogent-le-Rotrou
02 37 54 92 00
contact@smdt.fr



MACHINES STANDARDS AGROALIMENTAIRES

Pasteurisateur Flash



Modèle PF
Débit Max : 1500L/h à 72°C
Temps de chambrage 30 S à 1500 L/h

Idéal pour pasteuriser des produits dit « sensibles » tels que le lait, la bière, le jus de fruits ou encore le vin. Cette machine sera une alliée de taille pour pasteuriser tout en gardant les qualités organoleptiques des produits (odeur, goût, texture, vitamines).

D'utilisation simple, il nécessite seulement une alimentation électrique triphasée pour fonctionner. Il est doté d'un système innovant de récupération de chaleur ce qui lui permet d'atteindre un débit de 1500L/h à 72°C avec seulement 18 KW de puissance.

Idéal pour pasteuriser du jus pétillant, ce thermolisateur vous permettra de pasteuriser directement votre jus en bouteille, en réalisant une pluie chaude sur vos bouteilles soigneusement rangées en palox.

Un cycle de thermolisation ne vous prendra qu'une trentaine de minutes et vous permettra de pasteuriser environ 600 bouteilles par cycles. Son large tiroir vous permettra facilement la manutention de vos bouteilles grâce à un chariot élévateur. Son écran tactile vous facilitera la supervision du process et vous garantira une utilisation intuitive de l'appareil. Un échangeur pourra être ajouté sur demande afin de vous proposer une fonction 2 en 1 : Thermolisateur et pasteurisateur sur la même machine.

Modèle TGM
Cycle 30 à 40 Min
Environ 600 bouteilles de 75 cl par cycle

Modèle TPGM
Débit mini 300L/h
Débit maxi 1200 L/h

Thermolisateur-Pasteurisateur Gaz Modulant



6 Avenue de la Messesselle
28400 Nogent-le-Rotrou
02 37 54 92 00
contact@smdt.fr

MACHINES STANDARDS AGROALIMENTAIRES

Remplisseuse en Ligne Manuelle



Modèle RL
De 6 à 8 Becs

Idéal pour l'embouteillage, cette remplisseuse automatique en ligne est simple d'utilisation. Couplée à un pasteurisateur, elle sera en mesure de vous assurer une ligne autonome.

Elle convient pour les moyennes ou plus grandes productions et sera une alliée de taille pour vous affranchir de la mise en bouteille manuelle. Le rapport Coût/Cadence représente un intermédiaire parfait entre la remplisseuse rotative et la remplisseuse manuelle. Ses réglages permettront de s'adapter aux types de bouteilles les plus courantes et son écran tactile assurera le suivi de production. Les modèles proposés pourront aller de 6 à 8 becs selon le besoin.

Remplisseuse en ligne automatique

Idéal pour l'embouteillage, Cette remplisseuse en ligne de fabrication italienne est simple d'utilisation puisqu'elle n'utilise aucune énergie pour fonctionner.

Couplée à un pasteurisateur elle sera en mesure de constituer une petite ligne de production. Elle convient pour les petites ou moyennes exploitations. Les modèles proposés pourront aller de 2 à 6 becs selon le besoin.

Modèle RM
De 2 à 6 Becs



6 Avenue de la Messesselle
28400 Nogent-le-Rotrou
02 37 54 92 00
contact@smdt.fr

MACHINES STANDARDS AGROALIMENTAIRES

Acétateur de Vinaigre



Modèle AV
Cuve en Inox 316 de 17 hL
Système de micro bullage
par oxygénation
Capacité de production :
10 hL / semaine

Cette machine, peu commune est utilisée dans la production de vinaigre. Elle permet d'accélérer le processus d'acétification du vinaigre.

Utilisable pour tous types de vinaigre, cidre, vin, elle est équipée d'un système d'oxygénation indépendant lui permettant d'atteindre une capacité de production de 10 hL par semaine. Sa cuve de 17 hL en Inox 316 lui confère une excellente résistance aux acides. Son écran tactile vous permettra de suivre la production en temps réel.

Ce stérilisateur d'une capacité de 100 L pourra accueillir aussi bien des bocaux que des bouteilles.

Outil indispensable pour les petits producteurs, il saura allier simplicité et fiabilité pour répondre à votre besoin. Son système de régulation intégré vous garantira une température de stérilisation constante en fonction du temps.

Stérilisateur Électrique

Modèle ST
Capacité 100
bouteilles 1 L,
Cuve en Inox
304



6 Avenue de la Messesselle
28400 Nogent-le-Rotrou
02 37 54 92 00
contact@smdt.fr

MACHINES STANDARDS AGROALIMENTAIRES

Unité mobile/Machine sur remorque



Unité mobile Pour
Cuma, Association,
Coopératives ...

Pour les coopératives, associations ou CUMA, toutes les machines présentées ci-dessus peuvent être intégrées sur remorque pour former une unité mobile de production.

La remorque est fabriquée sur mesure en fonction de la taille et de l'encombrement de la machine. Des options de bâches ou sérigraphies pourront aussi être ajoutées afin de personnaliser l'équipement.

Notre gamme de pompes de transferts sera satisfaire votre besoin. Elle comprend des pompes de type volumétrique à rotor palmé avec un débit compris entre 1000 L/h à 22500 L/h.

Pompe de transfert
De 1000L/h à
22500 L/h
Option de thermorégulation

Pompe de transferts
standard ou
Thermorégulée



Distributeur de gel Hydroalcoolique automatique

Distributeur de gel sans contact :
Dimensions 1,25m x 0.35 m x 0.30m
Logo personnalisable
Alimentation 230 V

D'une conception solide en Inox 304. Ce distributeur de Gel hydroalcoolique automatique sera parfait pour garantir une bonne hygiène au sein de votre unité de production.

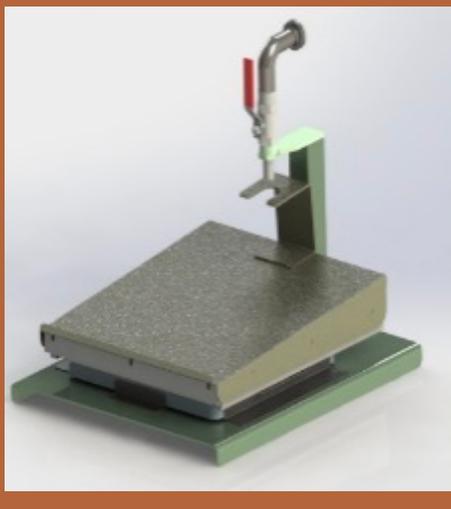
Il conviendra parfaitement pour votre point de vente ou local accueillant du public. D'utilisation simple, il vous suffira de passer la main pour qu'une dose de gel vous soit délivrée. Economique, il est compatible avec des recharges en bidon de 5 L standard.



6 Avenue de la Messesselle
28400 Nogent-le-Rotrou
02 37 54 92 00
contact@smdt.fr

MACHINES STANDARDS AGROALIMENTAIRES

Accessoire de remplissage



Remplisseuse BIB,
bag P1000

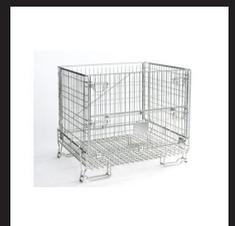
Notre gamme d'accessoires vous sera d'une grande utilité pour vous assister dans le remplissage de Bag in Box 1000L ou Bib

Accessoires :
Tuyaux, Raccord
divers, Filtre,
Clé de service,
Conteneur gril-
lagé

Accessoires Agro-alimentaires

Nous vous proposons également tout type d'accessoires :

- Clé à ergot
- Tuyaux alimentaire
- Filtre équerre
- Indicateur de circulation
- Vanne 3 Voies



6 Avenue de la Messesselle
28400 Nogent-le-Rotrou
02 37 54 92 00
contact@smdt.fr