



# La Halle Technologique

**Une mini usine agroalimentaire de 600 m<sup>2</sup>**

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](mailto:contact@isara-conseil.fr)





# **SUR 600M<sup>2</sup> 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](mailto:aastarichard@isara.fr); [aboue@isara.fr](mailto:aboue@isara.fr)



# Halle technologique

Un outil performant au service  
des entreprises agroalimentaires



## CONTACT

[contact@isara.fr](mailto:contact@isara.fr)

04 27 85 85 86

[www.isara.fr](http://www.isara.fr)