

Préparation				
Opération unitaire	Matériel	Marque / modèle	Capacité / caractéristiques	Application
Grignotage plaques congelées	Grignoteuse	Chantalat CBC Code : 310505	Jusqu'à 1T/h de produits congelés en plaques de 400x600mmx100 mm	Pour mise en œuvre sans décongélation avant cutter (surimi, charcuteries de la mer)
Broyage humide	Broyeur vertical	KS type F320/75 Code : 310501	Capacité 2t/h, grilles de 1mm, 3mm, 8mm, demi-lune, porte couteaux équipé d'un pré-broyeur	Broyage grande cadence à la granulométrie désirée (soupes et bisques, purées)
Broyeur colloïdal	Affineur à meules corindon	FrymaKoruma type QDP11 MK250 Code : 310507	1T/h environ selon viscosité et dureté des particules	Suppression des particules (d'arêtes, de carapaces) dans une mûlée fine (mousse, purée, pulpe)
Broyeur colloïdal	Microcut MCH150	Stephan MCHD150K, 2 têtes de coupe (0,35 mm ; 0,2 mm) Code : 310504	1T g/h environ selon viscosité et dureté des particules, avec trémie 200litres et vis de gavage	Suppression des particules (d'arêtes, de carapaces) dans une mûlée fine (mousse, purée, pulpe), lissage d'une mûlée, d'une sauce
Cuttérage	Cutter à axe vertical	Stéphan 40 L Code : 310304	Capacité 20 kg de mûlée par batch, 3 vitesses,	Pâtes plus ou moins fines de charcuterie de la mer, préparations de mûlées pour fromage, sauces à froid ou à chaud (double enveloppe)
Séparation mécanique	A bande et tambour rotatif	BAADER 694 Code : 310606	Jusqu'à 1T /h. Tamis de 1mm, 3mm, 5mm	Chair séparée de poissons sur chutes de filetage, chair de crustacés
Séparation mécanique	A vis sans fin mobile et tamis fixe	AM ₂ Ctype SM208 Code : 310607	Jusqu'à 1T /h. Tamis de 1mm, 3mm, 5mm	Chair séparée de poissons sur chutes de filetage ou poissons entiers
Séparation centrifuge	Passoires horizontales double niveau	Auriol PH3 et PH4 Code : 310604	Jusqu'à 1T /h. Tamis de 1mm, 3mm, 5mm	Séparation des particules (arêtes, carapaces) sur produits cuits (Pulpe, purées, coulis, soupes)