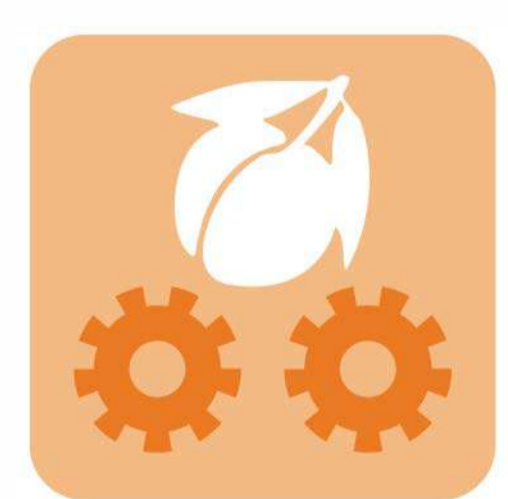
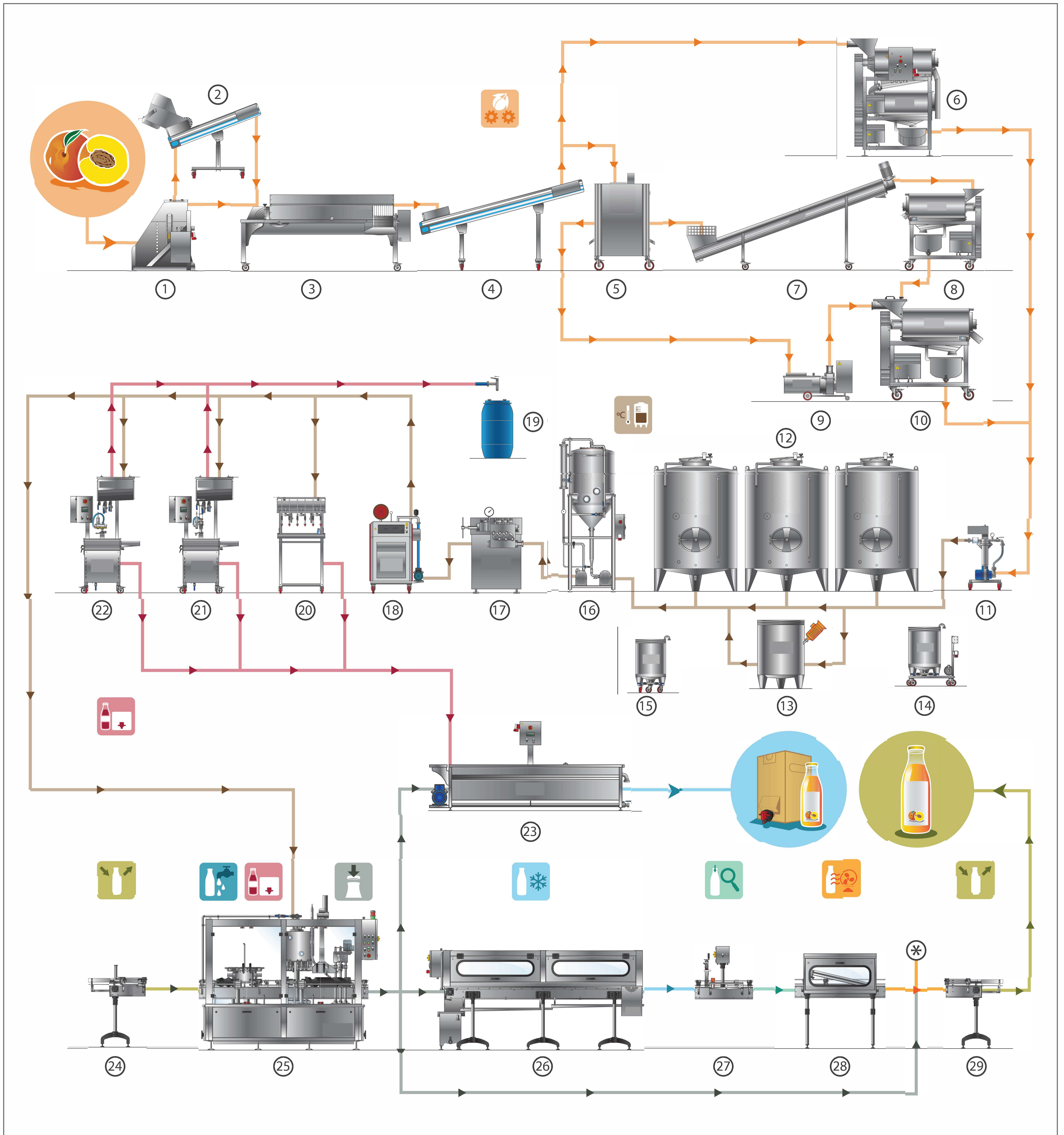
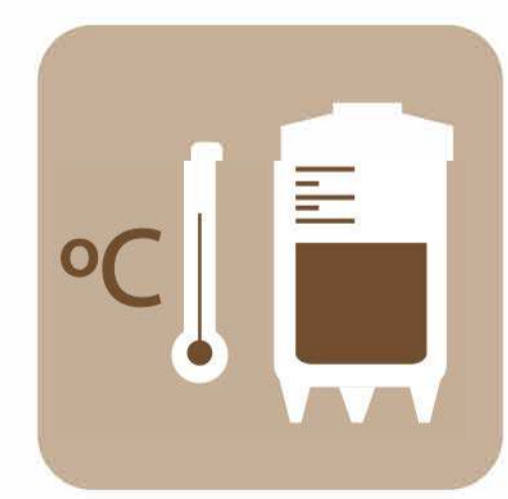


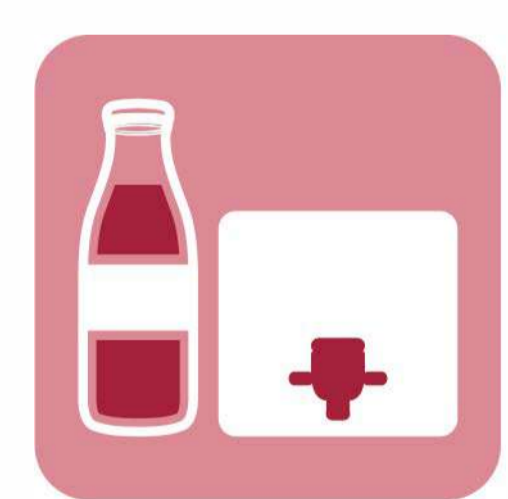
## TRANSFORMATION DES FRUITS A NOYAU



TRANSFORMATION



TRAITEMENT



REPLISSAGE A CHAUD



CAPSULAGE



REFROIDISSEMENT



ENTREE & SORTIE



RINÇAGE



DETECTION DE VIDE



SECHAGE

### NOMENCLATURE:

- |   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| 1. Retourneur de palox                      | 11. Filtre autonettoyant              | 21. Remplisseuse semi-automatique Bag-in-Box |
| 2. Trémie de transfert + convoyeur (option) | 12. Cuves                             | 22. Remplisseuse automatique Bag-in-Box      |
| 3. Laveuse de fruits                        | 13. Cuve d'assemblage                 | 23. Bac de refroidissement                   |
| 4. Convoyeur de triage                      | 14. NEP                               | 24. Table d'accumulation                     |
| 5. Dénoyauteur                              | 15. NEP 2                             | 25. Monobloc                                 |
| 6. Dénoyauteur - Dépulpeur                  | 16. Dégazeur                          | 26. Tunnel de refroidissement                |
| 7. Convoyeur à vis                          | 17. Homogénéisateur                   | 27. Détecteur de vide                        |
| 8. Dépulpeur de noyaux                      | 18. Pasteurisateur                    | 28. Séchoir à bouteilles                     |
| 9. Pompe à marc                             | 19. Remplissage Bag-in-Drum 200-220 L | 29. Table d'accumulation                     |
| 10. Machine à pâte                          | 20. Embouteilleur manuel              |  |

\* Éléments supplémentaires (étiqueteuse, etc)