



# INDUSTRIE ALIMENTAIRE



 MEMBER OF  
INTERPUMP GROUP

Catalogue numérique :

Index interactif

Symbole des d'actions interactives



Liens externes



Retour à l'index

## CONTENU

### EXPERTS EN SOLUTIONS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

SOLUTIONS POUR LES LIQUIDES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE 3

SOLUTIONS POUR LES POUDRES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE 4

SOLUTIONS ET ÉQUIPEMENTS 5

SECTEUR ALIMENTAIRE 6

SECTEUR DE LA BOULANGERIE 7

COMPOSANTS 8

ETUDES DE CAS 9

HALLE TECHNOLOGIQUE 9

RÉSEAU DE DISTRIBUTION 10



## EXPERTS EN SOLUTIONS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

INOXPA est un grand groupe entrepreneurial dédié à la fabrication et la commercialisation de composants en acier inoxydable ainsi qu'à la gestion de processus et de services visant différents secteurs de l'industrie et de l'industrie alimentaire.

Avec plus de cinquante ans d'expérience, nous sommes experts en solutions pour le secteur et spécialisés dans la conception de solutions intégrales ou spécifiques pour chaque processus de production et de transformation alimentaire.

Qu'il s'agisse d'une installation complète, d'un équipement ou de la rénovation d'une installation existante, chez INOXPA nous développons chaque projet de manière personnalisée.

Notre réseau de filiales et de distributeurs associés assure une proximité avec nos clients, nous permettant ainsi de leur garantir un service rapide et efficace, de l'élaboration du projet à son exécution, en passant par le service après-vente, et ce, pendant toute la durée de vie de l'installation.

### APPLICATIONS



Boulangerie et  
pâtisserie



Pâtes



Confiserie



Ingrédients  
alimentaires



Nourriture pour  
animaux



Viandes



Sauces



Fruits et  
légumes



## SOLUTIONS POUR LES LIQUIDES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

INOXPA prend en charge toutes les phases d'un processus, du stockage des matières premières à l'obtention du produit final, en passant par des procédés de mélange, de traitement thermique et de dosage.

En tant que fabricants de pompes, de vannes, de systèmes de mélange et d'autres composants, nous disposons du savoir-faire nécessaire pour manipuler correctement n'importe quel liquide, aussi visqueux ou délicat soit-il. Un service exclusif et une garantie pour nos clients que seul un grand groupe d'ingénierie peut offrir.

Chez INOXPA, nous avons de l'expérience dans les solutions intégrales pour les sauces, les chocolats, les crèmes et autres aliments liquides. Nous disposons d'équipements pour les processus à chaud et à froid, pour les dispersions, les mélanges liquide-solide, l'homogénéisation et la dispersion. Nous disposons d'une usine pilote où tout processus peut être testé à l'échelle industrielle pour valider la technologie appliquée.



## SOLUTIONS POUR LES POUDRES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

INOXPA propose également des solutions complètes pour le stockage, le transport et le dosage de poudres. De la fabrication de silos, de Big-bags, de stations vide sacs et de micro-dosage pour tout type de matière première, au transport pneumatique en phase diluée ou dense, en passant par le tamisage et le dosage précis.

INOXPA possède une grande expérience, en particulier dans le secteur de la panification, où elle travaille avec les plus grandes entreprises du monde, en réalisant des installations complètes à haut rendement. Les systèmes permettent d'automatiser la préparation des recettes et de les intégrer dans la ligne de production, garantissant ainsi la répétabilité, la traçabilité et la sécurité alimentaire du processus.

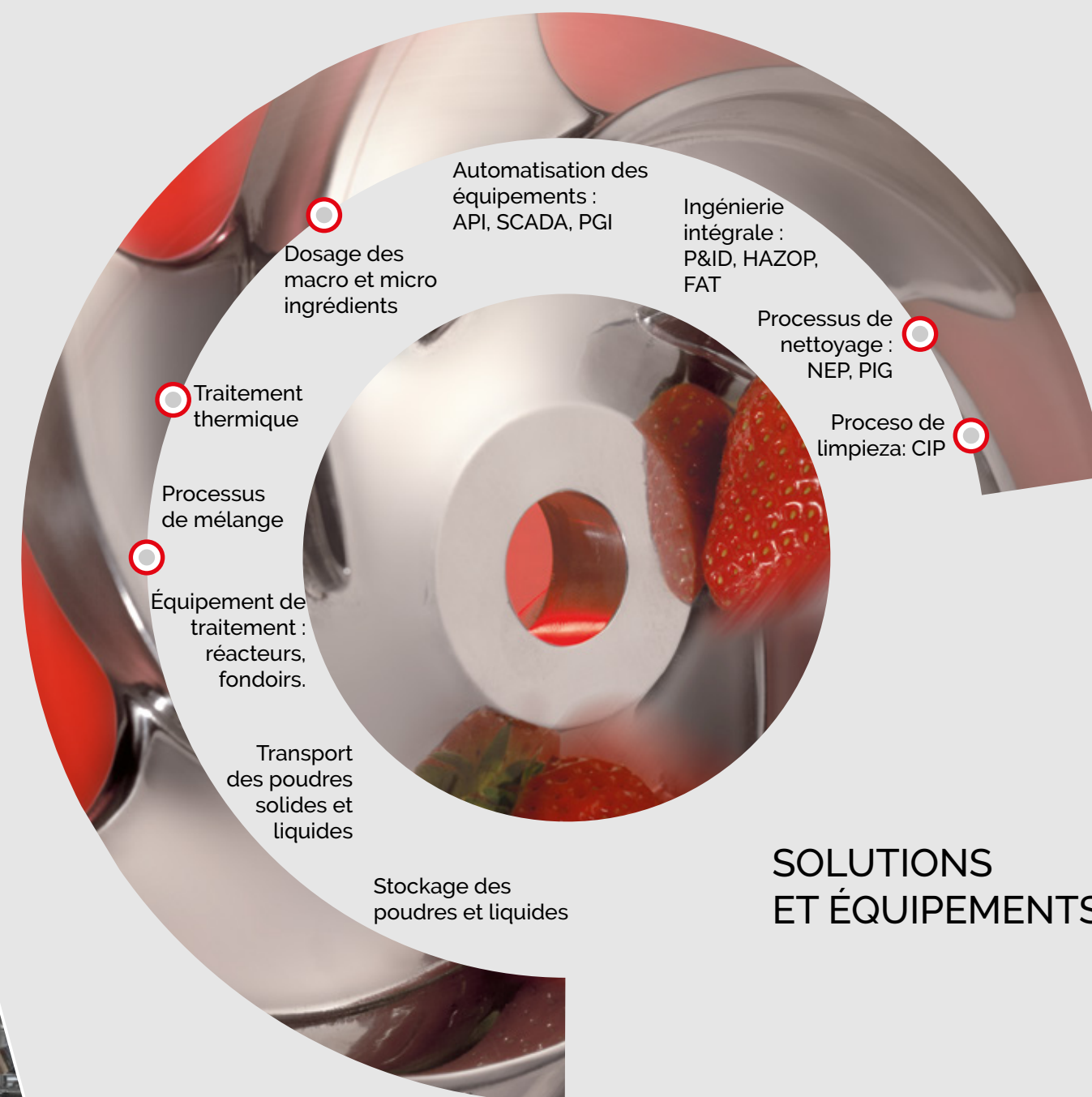


## ENGAGEMENT, CONFIANCE ET SÉCURITÉ

Nous mettons à la disposition de nos clients le savoir-faire accumulé après des années de travail avec des clients de première classe mondiale et notre usine pilote pour le développement de nos produits et l'optimisation des procédés.

Nos clients disposent ainsi d'installations efficaces et efficientes, c'est-à-dire d'un produit de qualité sous la forme la plus adaptée, tout en réalisant des économies d'énergie et de coûts d'exploitation importantes pour un retour sur investissement rapide.

Nous incluons dans nos projets P&ID, les conceptions 3D CAD, la réalisation d'essais de réception, une étude HAZOP, avant la livraison des équipements ainsi que la mise en marche dans les installations du client afin de garantir un fonctionnement optimal de l'équipement ou de l'installation.



SOLUTIONS  
ET ÉQUIPEMENTS

## FABRICATION PROPRE ET DE HAUTE QUALITÉ

Nos projets sont conçus et fabriqués conformément aux réglementations les plus strictes en vigueur et applicables à chaque pays.

Nous disposons de nos propres centres de production et nos équipements utilisent des composants (mélangeurs, pompes, vannes, filtres, accessoires, etc.) fabriqués en interne afin d'obtenir le meilleur résultat final possible sur le marché avec un contrôle total de toute la chaîne de production.

Nos systèmes NEP et SIP sont conformes aux normes les plus strictes en vigueur et nous permettent d'obtenir des rendements élevés avec des temps de nettoyage réduits, tout en minimisant la consommation d'eau et d'énergie.



## HAUTE TECHNOLOGIE ET AUTOMATISATION

Nous concevons des systèmes d'automatisation sur mesure, permettant ainsi à nos clients de gérer tout type d'installation.

Nos équipements, installations et usines intègrent toujours un système d'automatisation de haut niveau, afin qu'ils puissent être validés, y compris un système de recettes, de rapports ou d'enregistrements, la possibilité d'une supervision SCADA de toute une usine.

Les systèmes d'automatisation des usines INOXPA sont à même de répondre aux exigences de l'industrie 4.0.



## EXPERTS EN SOLUTIONS DE PANIFICATION

INOXPA dispose d'une division spécialisée dans les procédés pour l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie industrielle.

Nous offrons des solutions intégrales, personnalisées et hygiéniques pour ce secteur, aussi bien pour la manipulation de solides que de liquides, couvrant toutes les phases des processus de production.

Nos équipements et composants sont conçus pour le stockage, le transport et le dosage du sucre, de la farine, des micro-ingrédients et des liquides, levains, levure, eau froide, huile ou chocolat.



# BAKERY



## SOLUTIONS POUR MATIÈRES SOLIDES ET LIQUIDES

Nous pouvons fournir des silos pour le stockage des matières premières, des systèmes pour décharger les solides des big-bags ou des sacs et des équipements de dosage pour les ingrédients mineurs et les micro-ingrédients. Nous disposons également de balances, de plateformes, de tamiseurs et de systèmes de transport pneumatique sous vide.

Nos équipements et installations de levain offrent également des solutions pour la production artisanale et de qualité supérieure à l'échelle industrielle.

D'autres équipements nécessaires dans ce secteur sont les installations de crème à pain, pour le retraitement du pain et des pâtisseries et leur incorporation dans le processus sous forme liquide, et les installations pour le stockage et le dosage de la levure liquide.

INOXPA propose également des équipements pour la préparation de milkshakes, de crèmes et de chocolat. La fourniture d'un système complet pour le transfert, le dosage et le nettoyage (NEP) de façon automatique de ces équipements.

Nous sommes donc en mesure de fournir un projet clé en main, de la matière première à la production du produit final, en automatisant le processus et en garantissant la sécurité alimentaire.

# COMPOSANTS



Pompe centrifuge :  
Prolac HCP, Hyginox



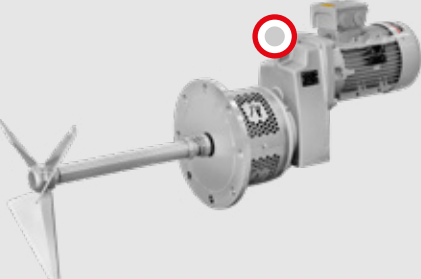
Pompe à lobes rotative ::  
SLR, Utillobe



Pompe à vis hélicoïdale : Kiber



Mixeur de fond : ME 6100



Agitateur latéral : DINAMIX SMX



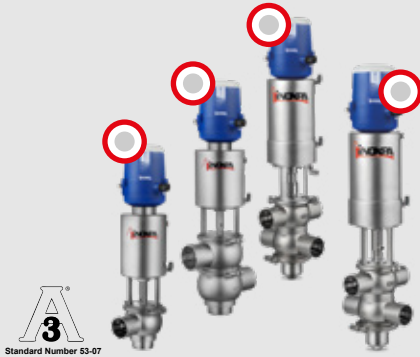
Agitateur vertical : BFI



Mélangeur de table



Collecteur de vannes



Vannes à simple  
et double siège



Vanne papillon et à boule



Clapet anti-retour  
et de surpression





## ETUDES DE CAS

Répondre aux besoins de nos clients a toujours été l'objectif numéro un d'INOXPA. Depuis sa création, nous mettons l'accent sur la proximité et les services.



## HALLE TECHNOLOGIQUE

Nous disposons des unités pilote permettant de confirmer que les équipements et les systèmes proposés sont valides et efficaces pour la production des produits requis.

Les résultats permettent à notre équipe technique de conseiller nos clients pour optimiser leurs procédés de fabrication.

Un grand nombre de projets réalisés pour des entreprises leaders de leur secteur à l'échelle mondiale.





INOXPA S.A.U.  
Telers, 60  
17820 Banyoles - Spain  
Tel. +34 972 57 52 00  
inoxpa@inoxpa.com

[www.inoxpa.com](http://www.inoxpa.com)



## RÉSEAU DE DISTRIBUTION

Notre réseau de filiales et de distributeurs associés assure une proximité avec nos clients, nous permettant ainsi de leur garantir un service rapide et efficace, de l'élaboration du projet à son exécution et sa validation, en passant par le service après-vente, et ce, pendant toute la durée de vie de l'installation.