

liste de fabrication des équipements (tarifs 2014)

FILIERE JUS DE FRUITS

DESIGNATIONS	UTILITES et PERFORMANCES	PRIX UNITAIRE (FCFA)
Broyeur à Céréales (électrique ou thermique 7 CV)	Mouture des produits agricoles secs et humides. Il broie et concasse toutes sortes de céréales et de tubercules humides/secs. 250 à 500 Kg par heure	700 000
Broyeur à céréales Inox (électrique ou thermique 7 CV)	Mouture des produits agricoles secs et humides. Il broie et concasse toutes sortes de céréales et de tubercules humides/secs 250 à 500 Kg par heure	1 000 000
Extracteur de jus de fruits	Dépulpe, presse et sépare en une seule opération les pulpes de fruits des pépins ou noyaux. 350 à 600 Kg par heure	1 000 000
Presse à jus manuelle en inox	Permet de récupérer les jus de fruits pressés. 10 Kg de fruits broyés par chargement	300 000
Cuiseur inox double fond	Permet la cuisson du jus à partir de la vapeur. 100 litres par chargement (fonctionne à base de la chaudière)	1 200 000
Cuiseur inox double fond	Cuisson des jus à partir de la vapeur. 200 litres par chargement. (fonctionne à base de la chaudière)	1 500 000
Cuiseur inox/pasteurisateur	Permet la cuisson et la pasteurisation du jus. 100 litres par chargement. (fonctionne à base du gaz domestique)	750 000
Pasteurisateur	Favorise la stérilisation du jus mis en bouteille. 300 bouteilles de 0,33cl par chargement	1 150 000
Chaudière (modèle 1)	Production de vapeur à 4 barres. 60-100 litres d'eau	2 550 000
Chaudière (modèle 2)	Production de vapeur (8 à 10 barres). 150 litres d'eau	3 000 000
Sertisseuse	Permet de sceller les capsules sur les bouteilles à vis de 1L ou 0,77L	45 000
Capsuleur manuel	Pose des capsules sur les bouteilles de 0,33L.	55 000
yaourtière	Permet la fermentation du yaourt à 50°C 5 rangées de 70 pots de 12 Cl	300 000