



## Pompes

- Pompe sans zone de rétention pour produits à fort risque de développement bactérien (crèmes, lait, desserts lactés...)
- Pompage de produits fragiles avec morceaux (yaourt aux fruits, confiture, rillettes à l'ancienne, sauces champignons...)
- Pompage de produits visqueux (miel, pâte à tartiner avec noisettes, sauce tomate, crème glacée, mayonnaise...)
- Transfert de concentré de fruits, purée, sauce avec marquants, caillé, crème...
- Pompe pour transfert de déchets alimentaires (épluchures de légumes, coquilles d'œufs, abats de volailles...)



## Agitateurs

- Réalisation d'émulsion (sauce de salade, sauce pour plats cuisinés...)
- Dispersion de poudres (alginate, amidon, gomme, méthylcellulose...)
- Dissolution et mélange pour la préparation de saumure, jus, sirop, liqueur, boissons, reconstitution de lait, boissons lactées...
- Réduction de particules tendres (tapenade, caviar d'aubergine, caséine...)
- Circulation pour assemblage de vins et spiritueux, précipitation tartrique, mixtion
- Maintien homogène de particules en suspension (pulpes de fruits...)
- Agitation pour améliorer le transfert de chaleur



## Instrumentation

- Réchauffage de boucle d'eau pour alimentation des pistolets de lavage
- Production d'eau chaude instantanée pour la préparation de NEP
- Stérilisation de produits laitiers à 145°C avant évaporation, de fromage fondu avant cuve flash...
- Cuisson en ligne de slurry (mélange d'eau et de viande)
- Mesure et détection de niveau dans les cuves de stockage (lait...)
- Régulation de pression d'air stérile sur trémies de conditionnement, sans consommation d'air (yaourt aux fruits, crème dessert...)

Document non contractuel. Nos produits sont en constante évolution. Mesa se réserve la possibilité de les modifier sans préavis. SAXO-IAA-0720



le process industriel  
secteur agroalimentaire



Bâtiment DI - 37, rue Hélène Muller  
94320 THIAIS - FRANCE

Tél. : + 33 (0)1 77 01 84 40  
Fax : + 33 (0)1 58 42 66 50  
E-mail : mesa@mesa.fr

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

Pompes  
Agitateurs  
Instrumentation

# Pompes



Pompe pneumatique à membranes en inox électro-poli



**DEPA**



Pompe pneumatique à membranes en inox 304 ou 316L poli miroir



Ensemble de pompes de NEP Solutions nettoyantes et désinfectantes



**ELRO**



Pompes assurant le transfert de vos déchets alimentaires

**Yamada**

# Agitateurs



Tête à flux axial puissant Dilution, dissolution, émulsion... Absence de contre-pales



Gamme de rotor-stator Sur colonnes, facilitant le nettoyage Emulseur, disperseur à fort cisaillement

**STARO**

Turbine de dispersion Pour préparation d'épaississants



Potence d'agitateur Fixe ou mobile Pour mélangeur et disperseur



Support spécifique d'agitateur Pour bac europe

# Instrumentation



Stérilisation en ligne par injection de vapeur Réchauffage, cuisson...



**hydro THERMAL**

Réchauffage d'eau en ligne par injection de vapeur Pour NEP, lavage, process...



Skid de production d'eau chaude

Skid de cuisson et de stérilisation pour produits alimentaires

Régulation de pression d'air stérile Inertage de cuve, trémie de conditionnement, pousse à l'air...

**INSTRUM**



Régulateur de pression pour liquide et gaz Détendeur et déverseur

**cashco**



Transmetteur de pression et de niveau



**FAIRCHILD** INDUSTRIAL PRODUCTS COMPANY



**KLAY**