

Chaudronnerie

Serrurerie

Échangeurs à chaleur

INFRASTRUCTURE

Surface Totale: 13500m² dont 3500m² couvert

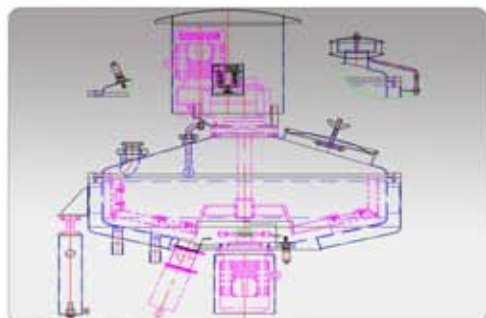
PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS:

- Découpe plasma capacité jusqu'à 6 mm
- Borreuse pour bords tombés sur fond 6 mm avec découpe intégrée
- Soudure TIG orbitale fonds / virole permettant de souder bord à bord des épaisseurs de 1 à 6 mm
- Rouleuse croqueuse 4 mètre épaisseur jusqu'à 6 mm
- Plateau tournant capacité 4,8 m de diamètre, 14 m de hauteur (Cuve de 200 m³)
- Rouleuse en continu de demi coquille pour circuits d'échange
- Production d'azote automatisée pour protection des soudures
- Cabine de polissage sur potence automatique
- Nettoyage avec station de traitement et local de réception des réalisations pour validation client ERP spécifique



Date de création : 1999
CA 2009: 4 M €
Surface total: 13 500m²
Nb d'employés : 15

DEMOS-QMOS-QS No. 5 for manufacturing stainless steel tanks up to 6mm



GMP FABRICATION

ÉQUIPE

Directeur Général: Jean-François CHIRON

Technico-Commercial:
Industrie: Pascal BONARDI
Secteur vinicole: Jean-François CHIRON

Bureau d'étude: David LEHMANN
Qualité: Laurence GAILLOT



CODAP

CODRES

DESP



ALLIANCE INOX INDUSTRIE

8 bis, route de Canteloup
33750 Beychac-et-Caillau
FRANCE
Tel : +33 5 56 72 53 00
Fax : +33 5 56 72 53 01



Chaudronnerie

Serrurerie

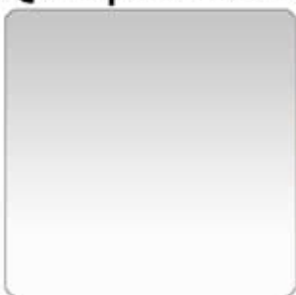
Échangeurs à chaleur

ALLIANCE INOX INDUSTRIE (AII) a acquis une grande expertise dans différents secteurs de l'Agroalimentaire et de la Boisson, en préservant la confidentialité complète de toutes les spécifications du client, et fournissant les dossiers constructeurs détaillés et d'une transparence totale de ses propres procédés de fabrication.

- Fourniture d'équipements chaudronnés personnalisée intégrée de haute précision et de haute qualité
- Fourniture d'ensembles complets des cuves d'empattage, de brassage, de fermentation, à pression pour gazéification.

Fournitures de cuves aseptiques avec barrière-vapeur pour la laiterie et jus de fruits

Quelques Exemples d'équipements Fournis



PRINCIPAUX CLIENTS

FROMAGERIE BEL
WRIGLEY
ROYAL CANIN (Pologne, Canada)
KERRY RAVIFRUIT
DANONE LU
CHAMTOR
IKALTO
SARIA
JPS Lait
S.V.A JEAN ROSÉ
PHODE
SOCARA

BOISSON

BACARDI MARTINI PRODUCTION
FROGPUBS
SUPER DIET
GREYGOOSE BOOTLING
IKALTO

NOS PARTENAIRES



CUVE AGITÉE (AVEC AGITATEURS INTÉGRÉS): pour le mélange de recettes complexes, dissolution avec une double agitation (liquide / poudre), la dilution du sirop, des émulsifiants avec des agitateurs en fond de cuve, la maturation avec haute performance d'agitation, et four de fusion avec agitateurs aux extrémités gratter et en fond de la cuve.

CUVE AUTONOME: et mobile équipée d'une source de contrôle, de régulation de la température et d'autres conditions nécessaires pour fabriquer des produits pendant la phase de recherche (pilote) et / ou lors du lancement industriel.

CUVE DE STOCKAGE: jusqu'à 200 m3 en inox avec commandes intégrées (pour la densité et la température) qui pourraient être horizontale, compartimentée, ou avec un gaz inerte sous pression (azote).

ÉCHANGEURS DE CHALEUR: intégrés avec les cuves, tels que Demi coquillé, bain laser alimentation (utilisé pour des performances extrêmes, la vapeur et la température), et de l'eau (pour le chauffage progressif / maintenir une température constante)