

La compétence et l'expérience de SORIM dans les techniques de traitements alimentaires peuvent être utilisées pour de nombreuses méthodes de production traditionnelles permettant de rendre continus les procédés de fabrication.

Dans le secteur très complexe des préparations culinaires, les installations proposées par SORIM touchent des domaines aussi variés que la préparation et le traitement des sauces, la pasteurisation des miels, la préparation, la stérilisation et le stockage aseptique des soupes et produits pour bébés, les lignes de traitement d'ovo produits, le mélange des ingrédients, la préparation et le traitement thermique d'assaisonnement, le blanchiment ou la cuisson de légumes, de viandes etc...

La compétence de SORIM est accessible aux petites entreprises ou aux usines alimentaires automatisées multi produits de grandes capacités. Devant la diversité des produits à traiter et des techniques à mettre en œuvre, SORIM vous apporte la solution adaptée à vos besoins, grâce à la vaste expérience d'APV et de ses autres partenaires.

