

APV nous a ouvert la voie à de nombreux procédés, en les développant et en les améliorant. Ils sont maintenant couramment utilisés dans l'industrie laitière : pasteurisation, stérilisation, traitement aseptique, nettoyage en place, homogénéisation, installation membranaire, évaporation, séchage et automatisation. Le savoir-faire de SORIM va de la vente de matériels unitaires aux usines complètes.



Le Lait

Les systèmes choisis pour vous par SORIM pour le lait et les produits laitiers sont utilisés dans le monde entier. Il s'agit aussi bien du traitement du lait pasteurisé, stérilisé et UHT, que de la fabrication de lait en poudre, de boissons aromatisées, de fromages, de yaourts et d'autres produits fermentés à base de lait. Dans de nombreuses régions où il n'y a pas d'industrie laitière locale, les équipements de reconstitution permettent de produire du lait et des produits laitiers à partir de poudres importées. L'introduction en Afrique de nouvelles techniques telles que le traitement sur membranes ou la fabrication de fromage en continu est une preuve supplémentaire de la détermination de SORIM à rester le leader des développements laitiers sur ce continent



Le Beurre

Durant ces dernières années le développement des technologies de fabrication en continu associé au changement des habitudes alimentaires (produits allégés, etc....) a participé au succès et à la popularité des usines de beurres et de margarine. SORIM connaît parfaitement le domaine de la beurrerie et fort de ses expériences et de ses références, vend, distribue et installe du petit matériel jusqu'à l'usine complète « clef en main »



Les Fromages

SORIM propose toute une gamme complète d'équipements pour l'élaboration des fromages les plus variés. Ainsi qu'une gamme complète de cuves fromagères, de tanks à ferments et de bacs de récupération de haute qualité.



Les Produits Frais

SORIM est capable de répondre à toutes les demandes dans ce domaine :

- les yaourts : brassés, à boire, fermes
- les fromages frais
- les desserts : laits gélifiés aromatisés, crèmes dessert, desserts foisonnés, desserts pâtisseries.



La Crème glacée

L'industrie de la crème glacée évolue rapidement demandant une flexibilité de plus en plus grande afin de répondre rapidement à la demande de produits nouveaux. SORIM dispose de la gamme complète d'équipements et de prestations pour assurer la préparation, pasteurisation, homogénéisation, maturation et distribution des mix de crème glacée.