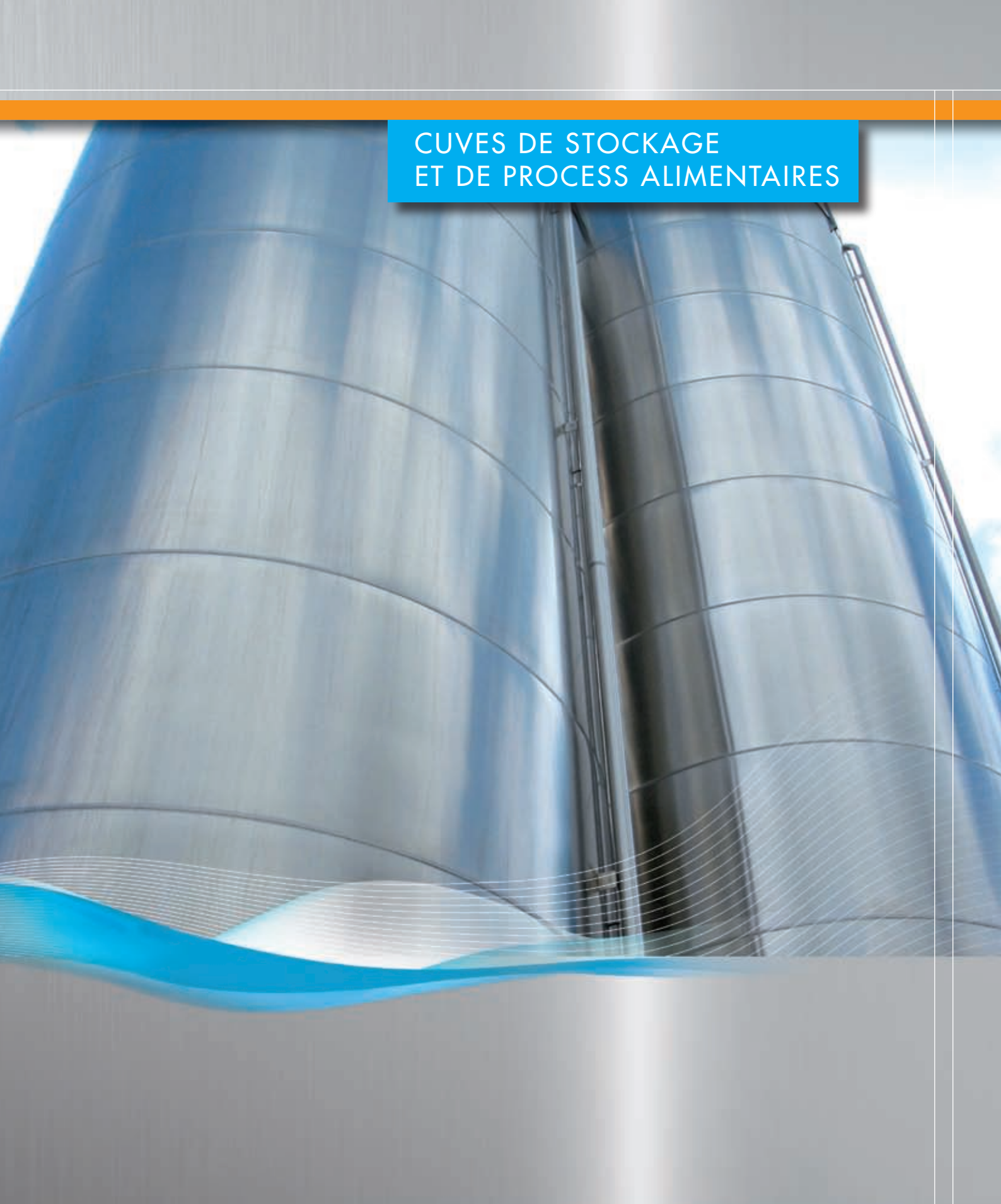


CUVES DE STOCKAGE
ET DE PROCESS ALIMENTAIRES



Constructeur de process

Une gamme complète de cuves pour les industries alimentaires

Spécialiste du travail de l'inox de faible épaisseur depuis plus de 40 ans, CSC conçoit et fabrique des équipements chaudronnés adaptés aux besoins des industries laitières, food, babyfood et boissons.

De la simple cuve de stockage atmosphérique avec ou sans isolation à la cuve de process ultra-propre ou stérile, CSC propose un large éventail de cuves répondant efficacement aux spécificités des industries alimentaires : fermentation, maturation, poudrage, caillage, décaillage, mélange, fonte, cuisson.



MAÎTRISE DE LA CONCEPTION

CSC vous propose des solutions techniques sur mesure en accord avec vos spécifications particulières et en conformité avec les normes et réglementations en vigueur, notamment pour les équipements sous pression (DESP 97/23/CE, CODAP, ASME).

Grâce à l'utilisation de SolidWorks 3D, les équipes techniques de CSC conçoivent avec efficacité, précision et rapidité des solutions ergonomiques et adaptées aux exigences des clients.

SURFACE D'ÉCHANGE THERMIQUE

Les surfaces d'échanges thermiques, de type demi-coquille ou matelas, sont déterminées en fonction des besoins particuliers de chauffage, refroidissement ou maintien en température, tout comme leurs conditions d'utilisation en terme de pression, débit et température.

NETTOYAGE EN PLACE

Les systèmes de nettoyage sont définis en fonction de la géométrie des cuves et du type d'agitation afin de garantir un nettoyage optimal, dans le respect des contraintes de l'industrie.

ÉTUDE, FABRICATION ET INTÉGRATION DE L'AGITATION

Experts en systèmes d'agitation, nous concevons et fabriquons une large gamme d'agitateurs à 1, 2 ou 3 mouvements adaptée à chaque application de mélange, dispersion, homogénéisation ou transferts thermiques.





RÉDUCTION DES DÉLAIS

Dans son atelier de fabrication ultramoderne, CSC intègre de nombreuses innovations techniques et technologiques afin d'améliorer la qualité, de réduire les temps de manutention et de garantir les meilleurs délais de livraison possible.



GARANTIE DE LA QUALITÉ DE RÉALISATION

CSC est certifiée ISO 9001 version 2000. Nos équipes, spécialisées dans le domaine alimentaire, s'impliquent à toutes les étapes du projet afin de respecter les exigences des clients. Plan qualité, traçabilité des matières et gaz de soudage, contrôle des soudures par ressuage, mesure de la rugosité de la surface et des soudures, tout est mis en œuvre aux différents stades de la production pour garantir la bonne exécution des fabrications et permettre la constitution de dossiers techniques rigoureux.



BOCCARD INTÉGRATEUR DE VOS PROCESS

BOCCARD et CSC allient leurs compétences pour vous proposer des solutions process clé en main pour les industries alimentaires. BOCCARD, maison mère de CSC, intègre l'ensemble des fonctions de production telles que les cuves process, la tuyauterie et l'automatisation sur des skids ergonomiques, performants et faciles à démarrer. Votre projet est pris en main dans sa globalité, de la conception à la maintenance, les coûts sont maîtrisés et les délais optimisés.

ALLIANCE FOR SUCCESS



E N S E M B L I E R I N D U S T R I E L

Siège :



BOCCARD S.A.
158 AV. ROGER SALENGRO - BP 6080
69604 VILLEURBANNE CEDEX - FRANCE
Tél : + 33 4 78 93 34 35
Fax : + 33 4 78 89 27 29

contact : food@boccard.com

Filiale :



CSC S.A.
4, Bd. CHARLES DE GAULLE
42120 LE COTEAU - FRANCE
Tél : + 33 4 77 67 39 55
Fax : + 33 4 77 72 27 87

contact : csc@boccard.fr

