

YAOUR'LAB

LA MICRO-YAOURTERIE !

Micro-usine de
production de
yaourts



Multipliez vos revenus,
transformez directement
à la ferme !



www.fermalab.fr

Conforme aux
normes
alimentaires
françaises et
européennes

Fabriqué en
France

Zone 1 : SAS Sanitaire comprenant une
zone de stockage des consommables

Zone 2 : Laboratoire comprenant :

- Un pasteurisateur de 200 litres avec une connexion directe vers une conditionneuse à yaourts bi-couche : ajout possible de confiture, compote ou autre
- Nécessaire de lavage : plan de travail et évier en inox, station de lavage

Zone 3 : Chambre d'étuvage comprenant :

- Un groupe de ventilation chaud/froid pour maintenir les yaourts à 43°C pendant la phase de maturation, puis les refroidir à 4°C

Zone 4 : Local technique

Agencement
optimisé et
ergonomique dans
un conteneur de 20
pieds

Utilisable dès
le jour de la
livraison

Option sur
pasteurisateur :
fabrication de
crèmes dessert

Aux normes de
sécurité
européennes

Déplaçable et
repositionnable

Permet la transformation
de 200 litres de lait par
cycle de production (6
heures), soit environ 1800
yaourts

contact@fermalab.fr
+33 (0)5 62 06 81 82