



# Agroalimentaire

## OPÉRATIONS RÉALISABLES

- Découpe stérile par jet d'eau ou jet d'azote très haute pression
- Découpe de tout type de préparations culinaires
- Découpe de produits congelés, de produits frais ou chauds
- Découpe de confiseries, pâtes ou chocolats
- Découpe franche de gâteaux friables (mille feuilles)
- Découpe personnalisée ou décorative
- Découpe de moules, d'emporte-pièces et d'outillage pâtissier
- Découpe de formes de pains et viennoiseries
- Découpe stérile de fruits et légumes
- Débactérisation d'installations par jet cryogénique
- Nettoyage des outils et des installations
- Parement de saumons, salaisons, etc.



## RÉFÉRENCES CLIENTS

- ALSALOR
- BISCUITERIE DU BERRY
- FROMAGERIE GUILLOTEAU
- FROMAGERIE HUTIN
- GROUPE LACTALIS
- GROUPE BONGRAIN
- HDC LAMOTTE
- LA PIE QUI CHANTE
- POLMARD
- THIRIET

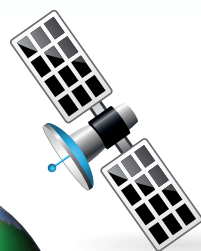
## CONTACT

2 avenue de la Grande Terre / 55000 BAR LE DUC

Tél. 03 29 79 96 72 / Fax. 03 29 79 96 58

[contact@critt-tjfu.com](mailto:contact@critt-tjfu.com)

[www.critt-tjfu.com](http://www.critt-tjfu.com)



CRITT TJFU  
un centre de recherche

