

CATALOGUE DES MACHINES

Qui sommes-nous?

Chez Nicomatic Sénégal, nous revolutionnons l'industrie avec des solutions personnalisées. Filiale du groupe NICOMATIC, nous offrons des services de pointe en **conception de machines industrielles**, conseil et développement en IT, optimisation des processus, accompagnement des startups et professionnalisation des jeunes talents.

Notre mission est d'optimiser la productivité et la qualité tout en favorisant l'innovation et la durabilité.

Découvrez comment Nicomatic Sénégal peut propulser votre entreprise vers l'excellence.

Notre division FACTORY est dédiée à la conception et à la fabrication de machines industrielles sur mesure, adaptées aux besoins uniques de chaque client. Nous offrons des solutions innovantes qui augmentent la productivité, réduisent les coûts et maximisent l'efficacité opérationnelle.

Nos valeurs

- Innovation
- Excellence
- Engagement local
- Durabilité

Nos objectifs

- Machines made In Sénégal
- Amélioration des performances Industrielles
- Développement des Compétences Locales
- Innovation et Technologie de Pointe

Nos services

Conception de machines sur mesure

Des solutions adaptées à vos besoins spécifiques.

Chaque machine est conçue pour répondre précisément à vos exigences uniques et optimiser vos processus.

Prototypage et Tests

Validation avant production.

Nous réalisons des prototypes rigoureux pour garantir fiabilité et performance avant la mise en production.

Intégration de systèmes automatisés

Efficacité et productivité maximales.

Nous intégrons des technologies avancées pour automatiser vos opérations et améliorer votre compétitivité.

Fabrication de haute précision

Des équipements robustes et fiables.

Nos machines sont fabriquées avec précision et des matériaux de qualité pour répondre aux exigences industrielles.

Maintenance et optimisation

Performances durables.

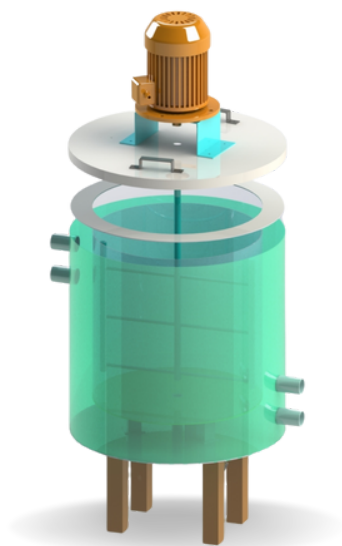
Nous assurons un entretien régulier et une optimisation continue pour garantir la longévité et l'efficacité de vos équipements.

PASTEURISATEUR

Produits laitiers

Description

Notre pasteurisateur inox 100L à circulation d'eau assure un traitement thermique fiable et conforme aux normes alimentaires, parfait pour les petites et moyennes unités de production.



Domaines d'Application

- Mini-laiteries
- coopératives agricoles
- PME agroalimentaires

Caractéristiques Techniques

- **Capacité** : 100L (personnalisable)
- **Matériaux** : Inox AISI 304 alimentaire
- **Source d'énergie** : électrique 230V,
- **Dimensions** : sur mesure
- **Autres équipements** : pompe de circulation, résistance chauffante

Caractéristiques Techniques

- **Fonctionnalité 1** : Chauffage homogène avec contrôle précis de la température
- **Fonctionnalité 2** : Facile à nettoyer et à entretenir
- **Fonctionnalité 3** : Adaptée aux petites et moyennes productions

Avantages

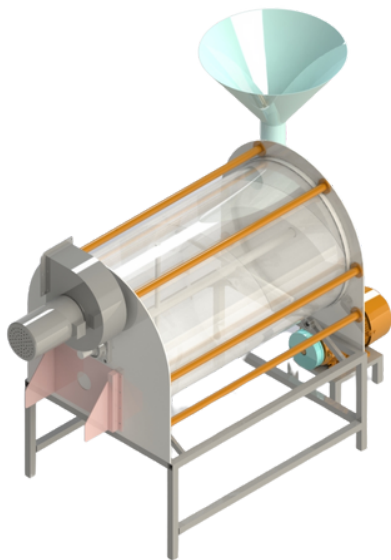
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- Économie d'énergie grâce à une isolation efficace

TORREFACTEUR

Traitement de graines

Description

Le torréfacteur de graines de Balanites est conçu pour garantir une transformation optimale grâce à la torréfaction, un processus thermique qui chauffe les graines à haute température pour améliorer leur goût, leur arôme et leur texture. Ceci optimise le pressage des graines (extraction d'huile grâce à une presse). Avec une capacité de 200 kg par heure, cet équipement assure un chauffage uniforme grâce à un brûleur à gaz réglable et un système de ventilation intégré.



Domaines d'Application

- Industrie alimentaire
- Production d'huiles végétales
- Industrie cosmétique,
- PME agroalimentaires...

Caractéristiques Techniques

- **Capacité** : 200 kg/h (option sur mesure)
- **Matériaux** : Inox AISI 304 alimentaire
- **Source d'énergie** : électrique 230V,
- **Dimensions** : 1,8m x 1,5m x 0.8m (personnalisable)
- **Autres équipements** : Moteur électrique, ventilateurs pour l'injection et l'extraction d'air

Fonctionnalités Clés

- **Fonctionnalité 1** : Chauffage homogène avec contrôle précis de la température
- **Fonctionnalité 2** : Facile à nettoyer et à entretenir
- **Fonctionnalité 3** : Adapté aux petites et moyennes productions
- **Fonctionnalité 4** : Elimination des gaz et résidus générés pendant le processus

Avantages

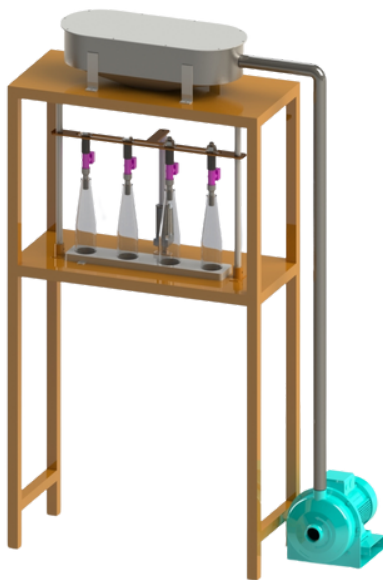
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- Économie d'énergie grâce à une isolation efficace
- Refroidissement rapide
- Personnalisation du processus

REEMPLISSEUSE AUTOMATIQUE

Traitement d'huile/lait

Description

Une solution pratique et efficace pour le remplissage de bouteilles de lait et d'huile. Grâce à leur système intelligent, elles aspirent le lait ou l'huile depuis un réservoir et le distribuent avec précision dans chaque bouteille.



Caractéristiques Techniques

- **Capacité** : sur mesure
- **Matériaux** : Inox AISI 304 alimentaire
- **Source d'énergie** : électrique 230V
- **Dimensions** : sur mesure
- **Autres équipements** : Pompe, Vérins, Electrovalves

Fonctionnalités Clés

- **Fonctionnalité 1** : Aspiration du lait directement depuis un réservoir éliminant la nécessité d'une intervention manuelle
- **Fonctionnalité 2** : La quantité de lait/huile est distribuée est facilement réglée en fonction du récipient
- **Fonctionnalité 3** : Adapté aux petites et moyennes productions
- **Fonctionnalité 4** : Elimination des gaz et résidus générés pendant le processus

Domaines d'Application

- Industrie alimentaire
- Remplissage industriel
- Machines automatiques
- PME agroalimentaires...

Avantages

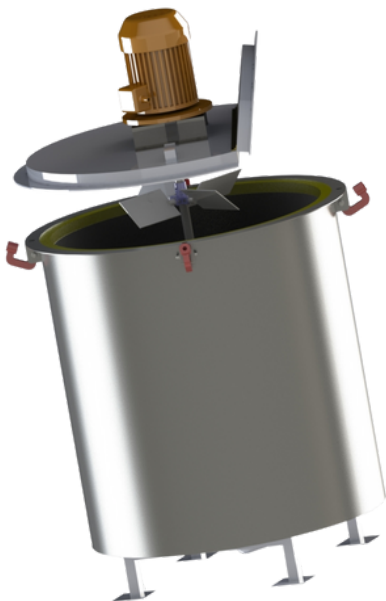
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- Rapidité et efficacité
- Adaptées à différents volumes de bouteilles
- Facilité d'utilisation

TANK DE REFROIDISSEMENT

Traitement laitier

Description

Ce tank de 350 litres récupère le lait pasteurisé et le refroidit à 4°C grâce à un système de froid intégré, assurant une conservation optimale.



Caractéristiques Techniques

- **Capacité** : sur mesure
- **Matériaux** : Inox AISI 304 alimentaire
- **Source d'énergie** : électrique 230V
- **Dimensions** : sur mesure
- **Autres équipements** : Pompe, Vérins, Electrovalves

Fonctionnalités Clés

- **Fonctionnalité 1** : Refroidissement rapide
- **Fonctionnalité 2** : Equipé d'un système de vidange pour une manipulation rapide et hygiénique
- **Fonctionnalité 3** : Adapté aux petites et moyennes productions

Domaines d'Application

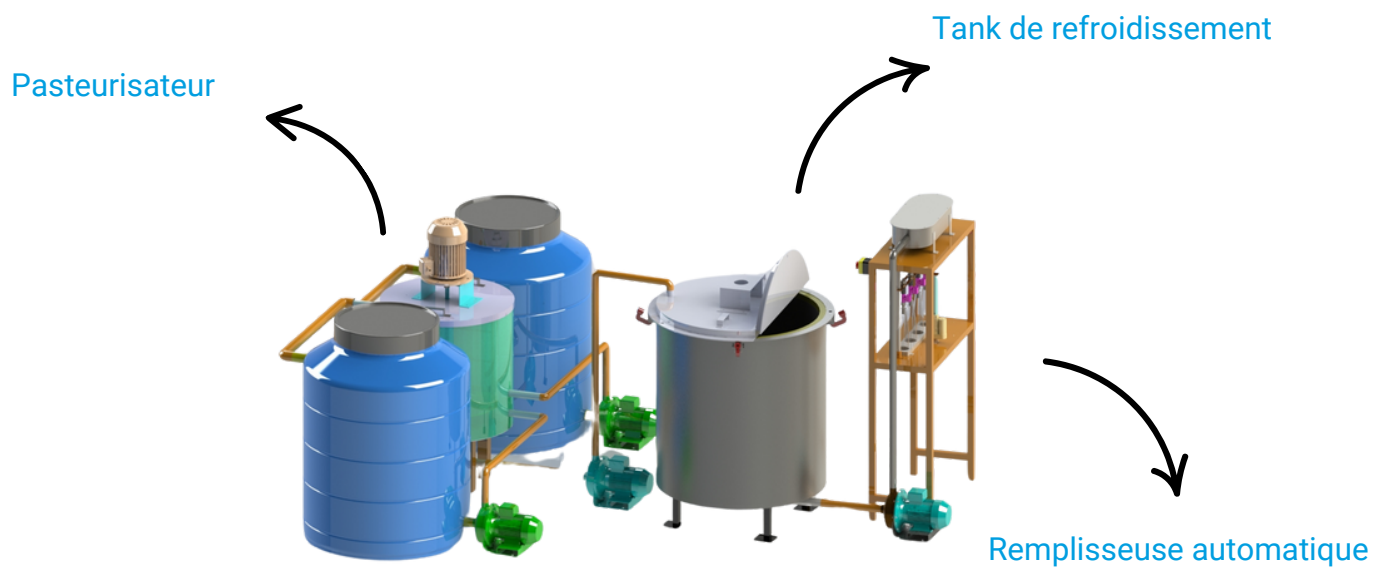
- Industrie alimentaire
- machines automatiques
- PME agroalimentaires...

Avantages

- Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- Conservation optimale du lait pasteurisé
- Efficacité énergétique : réduction des pertes de froid grâce à une isolation thermique performante
- Fiabilité et durabilité
- Forme une chaîne avec le pasteurisateur et la remplisseuse, ce qui fait que tout est automatisé de la récupération du lait à sa mise en bouteille en passant par sa pasteurisation.

UNITÉ DE VALORISATION DU LAIT

traitement du lait



Description

Ceci est l'unité de valorisation du lait. Le lait est d'abord pasteurisé, puis est introduit dans le tank de refroidissement qui le maintient froid pour assurer sa conservation avant d'être acheminé vers la remplisseuse automatique pour sa mise en bouteille. Tout est automatisé.

PRESSE À HUILE

Traitement de graines

Description

Conçue pour extraire l'huile de balanite destinée aux usages alimentaire et cosmétique, elle a une capacité de 20 kg par heure. Équipée d'un système de pression performant, elle garantit une extraction optimale tout en préservant les propriétés naturelles de l'huile. Sa conception robuste et ergonomique assure une utilisation facile et durable.



Caractéristiques Techniques

- **Capacité** : 20kg/heure
- **Matériaux** : Inox AISI 304 alimentaire
- **Source d'énergie** : électrique 230V
- **Dimensions** : Sur-mesure
- **Autres équipements** : moteur

Fonctionnalités Clés

- **Fonctionnalité 1** : Polyvalence d'application (cosmétique et alimentaire)
- **Fonctionnalité 2** : Conservation des propriétés naturelles de l'huile
- **Fonctionnalité 3** : Adapté aux petites et moyennes productions

Domaines d'Application

- Industrie alimentaire
- Industrie cosmétique
- PME agroalimentaires...

Avantages

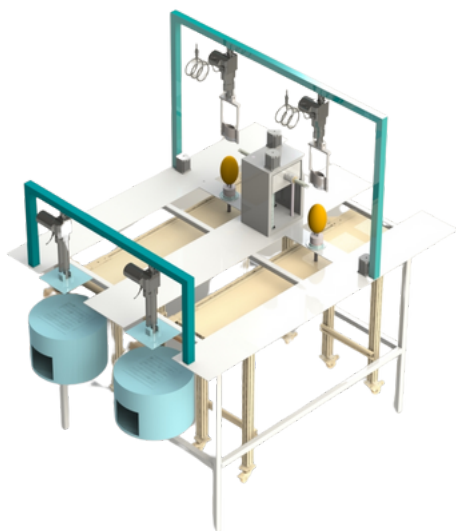
- Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- Rendement élevé
- Entretien simplifié
- Fiabilité et durabilité
- Conception robuste et durable

MACHINE DE TRAITEMENT DES MANGUES

Traitement des mangues

Description

Cette machine automatise le traitement des mangues en effectuant les étapes suivantes : épluchage, dénoyautage et découpe en tranches. Les tranches obtenues sont ensuite acheminées vers une zone dédiée au conditionnement en boîtes, avant de passer par un processus de pasteurisation pour assurer leur conservation.



Caractéristiques Techniques

- **Capacité** : 20kg/heure (personnalisable)
- **Matériaux** : Inox AISI 304 alimentaire
- **Source d'énergie** : électrique 230V
- **Dimensions** : Sur mesure
- **Autres équipements** : moteurs, vérins

Fonctionnalités Clés

- **Fonctionnalité 1** : Epluchage automatique
- **Fonctionnalité 2** : Dénoyautage automatique
- **Fonctionnalité 3** : Découpe en tranches uniformes

Avantages

Domaines d'Application

- Industrie alimentaire
- Transformation alimentaires
- PME agroalimentaires...

- Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- Gain de temps et augmentation de la productivité
- Adaptation pour une production grande échelle
- Réduction des couts de main d'oeuvre
- Fiabilité et durabilité
- Entretien simplifié
- Conception robuste et durable

Contactez-nous



POINT E, Dakar Sénégal



contact@nicomaticsenegal.com



+221 33 864 15 99



www.nicomaticsenegal.com

