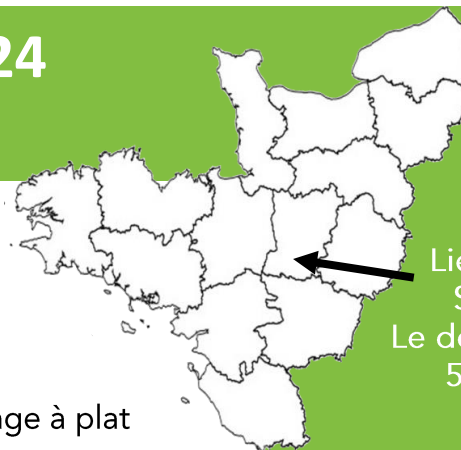




Formation : Optimiser mon séchoir à plat multiproduits

Mardi 06 février 2024
10h00 / 17h00



Lieu de la formation :
SAS METHADOM,
Le domaine de Chéripeau,
53200, Pré-d'Anjou

Public : Agriculteurs équipés d'une installation de séchage à plat multiproduits

Objectif: Se perfectionner à la technique du séchage à plat



Programme :

Matinée :

1. État des lieux des types de séchoirs à plat multiproduits existants sur le marché
2. Cinétique de séchage : quantité d'eau à évaporer selon le produit séché, capacité évaporatoire de l'air en fonction de la source de chaleur et durée de séchage
3. Piloter son installation : bien utiliser la régulation de la ventilation, intérêts du brassage pendant un cycle de séchage
4. Calculer son coût de revient pour faire de la prestation de service
5. Retour d'expériences des participants sur les produits séchés, les prestations réalisées pour des tiers, les débouchés, les consommations électriques



Après-midi : Visite de deux séchoirs ayant été récemment installés et équipées de 2 cellules de séchage à plat multiproduits couplées à une batterie d'eau chaude en provenance d'une unité de méthanisation ou à un générateur d'air chaud au bois déchiqueté.



Inscription obligatoire



Formation prise en charge par
VIVEA
Adhésion au SEGRAFO 2024
requis(75 €/ferme)
Repas à la charge des participants