



TECHNOLOGIE DE SÉPARATION PRODUCTION D'ALTERNATIVES LAITIÈRES À BASE DE PLANTES

Meilleure qualité de produit. Rendement optimisé.
Maîtrise de la diversité des matières premières.



TABLE DES MATIÈRES

Des alternatives laitières à haut rendement d'une qualité et d'une pureté maximales	Page 02
D'une simple idée à un produit commercialisable	Page 03
Traitement de toutes les plantes sources avec les machines Flottweg	Page 04
Produits et procédés pour réussir avec des boissons végétales	Page 05
Procédé d'extraction pour toutes les matières premières	Page 06
Deuxième étape d'extraction pour la transformation du soja	Page 07
Le procédé spécialisé de traitement de la noix de coco	Page 08
Le portefeuille Flottweg pour vos lignes de production	Page 10
Décanteurs et Sedicanter® Flottweg	Page 12
Presses à bandes Flottweg	Page 14
Séparateurs Flottweg	Page 16
InGo : numérisation intelligente et commande facile	Page 18
Qualité et service Flottweg	Page 20



UNE PRODUCTION FLEXIBLE POUR UNE CROISSANCE DYNAMIQUE

Votre partenaire technologique pour un marché dynamique

Les alternatives laitières à base de plantes sont en vogue dans le monde entier. Avec l'envolée de la demande, les exigences de qualité, de goût et de rentabilité s'élèvent également. Les fabricants sont donc confrontés au défi de transformer des matières premières des plus diverses (p. ex. soja, avoine, amandes ou pois) avec efficacité sur une ligne de traitement en veillant à obtenir le meilleur rendement et une pureté maximale.

Ils doivent alors se munir de lignes de production capables de s'adapter à des qualités de matières premières variables et des recettes différentes. Les centrifugeuses industrielles Flottweg (décanteurs-centrifuges et séparateurs) ainsi que les presses à bandes jouent ici un rôle clé : nos clients les utilisent pour tout un tas de matières premières, dont des légumineuses (soja, pois), des céréales (avoine, riz), des noix et des graines (noix de coco, amande, noix de cajou).

Les systèmes de Flottweg, premier fabricant mondial de centrifugeuses industrielles, combinent une puissante séparation solide-liquide avec une déshydratation efficace des fibres ou des solides – pour une haute productivité et des processus stables.

Résultat :

Un rendement optimal, des processus fiables et une flexibilité maximale – en adéquation avec vos besoins.



LE SUCCÈS, C'EST... QUAND LES IDÉES DEVIENNENT DES AFFAIRES

Vous souhaitez produire des alternatives laitières à base de plantes et des boissons végétales de manière efficace et flexible ? Nos experts sont là pour vous conseiller – du choix des matières premières à la conception optimale de la machine. Profitez de notre expérience de longue date fondée sur des centaines de projets clients à travers le monde. Nous vous proposons la machine optimale ou la solution globale pour votre processus selon la matière première ou l'étape de traitement concernée :

- Décanteur Flottweg : pour le lait à base de céréales, de noix et de légumineuses
- Sedicanter® Flottweg : pour le soja et les matières premières finement broyées
- Presse à bandes Flottweg pour l'extraction (p. ex. lait de coco) ou la déshydratation (p. ex. okara)
- Séparateurs Flottweg pour la clarification ou le dégraissage

Concrétisez vos idées de produits grâce à la technologie Flottweg, p. ex. :



Légumineuses (produits riches en protéines)

- Boissons au soja
- Boissons aux pois



Noix et graines (produits aromatiques, crémeux)

- Boissons au chanvre
- Boissons aux amandes
- Boissons de macadamia
- Boissons aux noix de cajou



Céréales et amidon (produits doux, sucrés)

- Boissons à l'avoine
- Boissons au riz
- Boissons au quinoa



Pulpe de fruit

- Lait de coco



Les avantages de notre technologie clé

Production flexible de lait d'avoine, de lait de soja ou de lait de noix sur une ligne de production

- Production industrielle de lait ou de boisson de soja
- Extraction de lait de céréales ou de riz
- Fabrication de boissons et de lait d'avoine
- Production de lait d'amande ou de lait de noix

Engineered For Your Success

- Qualité constante et uniforme du lait végétal ou des boissons végétales
- Traitement flexible de toute une variété de produits et de recettes grâce à la turbine centrifète réglable et à la technologie d'entraînement Simp Drive®
- Contrôle de recette, utilisation intuitive et commande facile grâce à l'interface HMI Flottweg InGo
- Intégration facile dans les lignes de traitement automatiques existantes et les processus NEP (CIP)
- Machines spécialement conçues pour la production de boissons végétales
- Large gamme de machines de différentes tailles, d'environ 0,5 à 20 m³/h

Flottweg est certifié selon la norme DIN EN ISO 9001:2015 et fabrique ses produits conformément aux normes et standards techniques les plus récents.

L'utilisation des séparateurs, décanteurs et presses à bandes Flottweg pour la production de boissons végétales permet d'offrir une large gamme de produits tout en maintenant un niveau de qualité élevé. Laissez-nous vous expliquer les avantages de la technologie de séparation de pointe, « Engineered For Your Success » !





UNE TECHNIQUE DE SÉPARATION DE POINTE POUR DES BOISSONS VÉGÉTALES RÉUSSIES

Les boissons végétales sont avant tout des extraits véganes et à base d'eau de matières premières végétales telles que le soja, l'avoine ou les amandes. En fonction du produit final souhaité, l'ajout de vitamines, de minéraux, d'huiles et d'arômes permet par exemple d'obtenir un substitut de lait complet.

La fabrication commence par le broyage et le trempage des matières premières. Les traitements enzymatiques améliorent l'extraction et optimisent la texture. Le mélange est ensuite filtré, homogénéisé, soumis à un traitement thermique et transformé.

Les centrifugeuses jouent un rôle central à cet égard : elles séparent efficacement l'extrait liquide de la phase solide – avec une haute performance d'épuration, un rendement maximal et un haut débit constant. Les décanteurs, Sedicanter® et séparateurs utilisés fonctionnent avec des forces centrifuges élevées (forces g) et permettent une déshydratation particulièrement efficace.

En plus de répondre aux normes d'hygiène les plus strictes, les machines Flottweg s'intègrent parfaitement dans les lignes de production automatisées avec nettoyage NEP (CIP) et offrent une sécurité de fonctionnement maximale. Grâce à une technologie d'entraînement intelligente (p. ex. Simp Drive®), une conception hygiénique sophistiquée et une interface intuitive (p. ex. Flottweg InGo), vous bénéficiez de tout un tas d'avantages dont

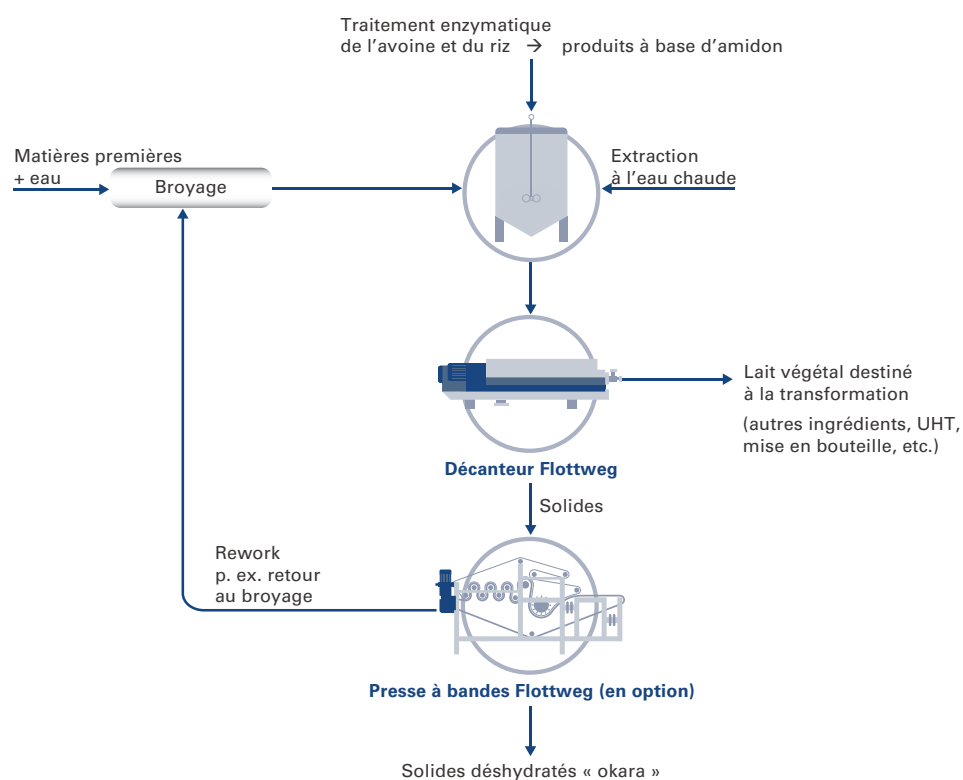
- une haute disponibilité opérationnelle,
- une utilisation facile,
- des coûts d'exploitation réduits,

... et la flexibilité des machines vous permet de traiter différentes matières premières sur une seule et même ligne.

Flottweg enrichit votre production en vous offrant entre autres les valeurs ajoutées suivantes :

- Rendement optimisé en matières premières végétales grâce à une séparation solide-liquide efficace
- Réglage ciblé de la taille des particules pour une texture parfaite (sensation en bouche) dans le produit fini
- Conception hygiénique pour un nettoyage NEP (CIP) sûr et automatisé
- Économies d'énergie p. ex. dans les procédés de séchage en aval grâce à une déshydratation optimale des solides
- Des solutions système sur mesure visant à améliorer le rendement, optimiser les sous-processus et améliorer la qualité de votre produit
- Flexibilité avec des matières premières et des recettes variables
- Essais d'application sur site ou dans le laboratoire et le centre de traitement Flottweg

PROCÉDÉ D'EXTRACTION TYPIQUE POUR TOUTES MATIÈRES PREMIÈRES



Okara après le décanteur : rendement maximal grâce à une haute déshydratation des solides.

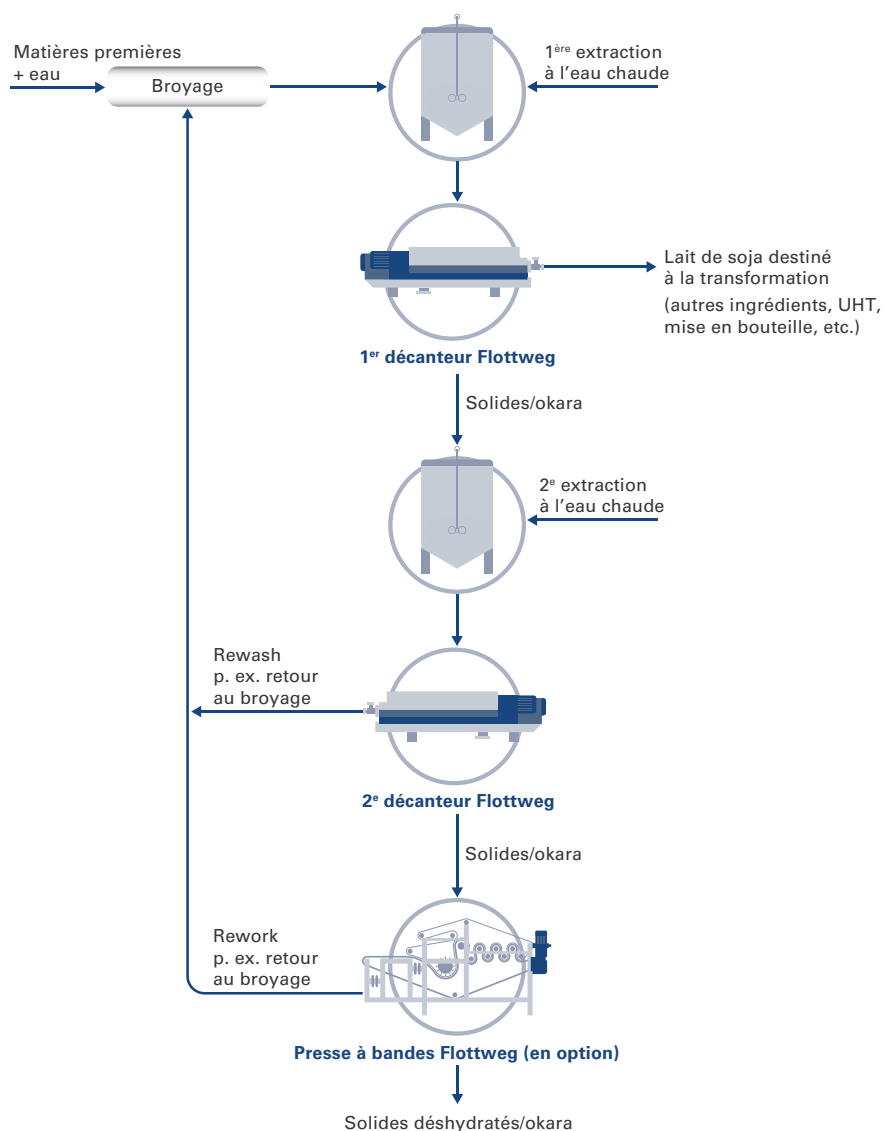


Lait d'avoine avant et après la centrifugeuse. Meilleure qualité de produit grâce à une séparation optimale.

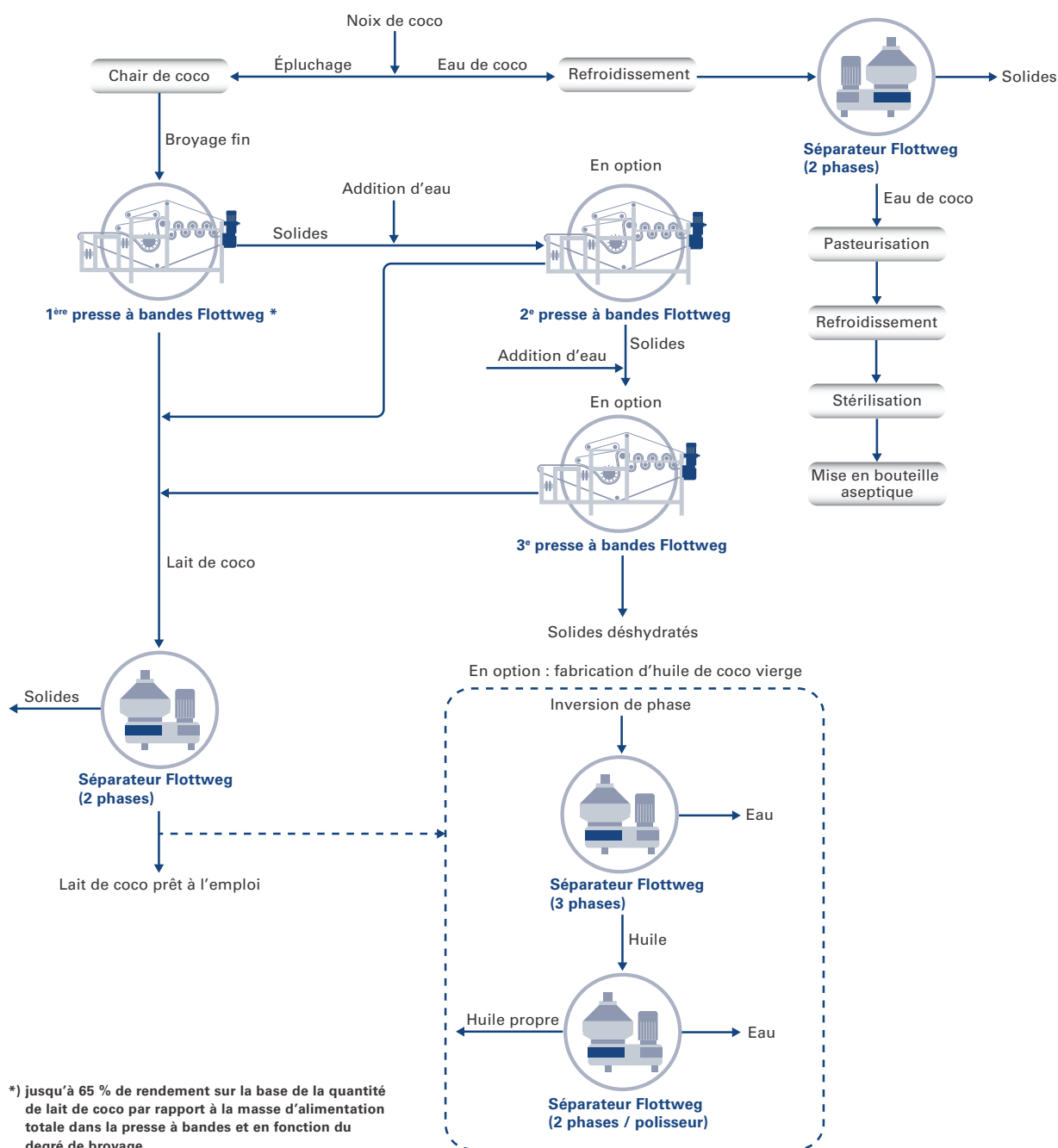


PROCÉDÉ D'EXTRACTION POUR LE LAIT DE SOJA

Avec deuxième étape d'extraction



EAU, LAIT ET HUILE DE COCO : TRAITEMENT EFFICACE





Le processus de transformation de la noix de coco commence par son ouverture, suivie de la séparation de l'eau de coco et de la chair de coco. L'eau de coco est directement épurée à l'aide d'un séparateur Flottweg. Il élimine efficacement les matières solides et veille à fournir un liquide limpide, qui est ensuite pasteurisé, refroidi et embouteillé dans des conditions aseptiques. En parallèle, la chair de coco est finement hachée après l'épluchage. Le processus de broyage est décisif car un broyage fin augmente la surface et permet ainsi un pressage optimal ainsi qu'un rendement maximal dans les étapes de traitement suivantes.

La production du lait de coco s'effectue en trois étapes de pressage avec la presse à bandes Flottweg. Un rendement de jusqu'à 65 %, sans addition d'eau supplémentaire, peut être obtenu à la première étape, à condition que le processus de broyage soit optimal et que la teneur en humidité de la chair de noix de coco soit appropriée (rendement = quantité de lait de coco par rapport à la masse d'alimentation totale dans la presse à bandes). Une deuxième et une troisième étape de pressage/lavage permettent de laver la graisse de noix de coco supplémentaire et d'augmenter ainsi la quantité de lait de coco (en fonction de la teneur en matières grasses du produit final). Le pressage en plusieurs étapes permet alors d'obtenir un rendement maximal, tandis que les presses à bandes garantissent un traitement en douceur du produit.

Le lait de coco fini est ensuite nettoyé à l'aide d'un séparateur Flottweg afin de séparer efficacement les solides restants.

Pour la production industrielle de VCO (Virgin Coconut Oil), la teneur en matières grasses du lait de coco est d'abord concentrée. Ensuite se produit une inversion de phase, dans laquelle la phase huileuse se sépare de la phase aqueuse. L'huile de noix de coco peut alors être séparée de la phase aqueuse à l'aide d'un séparateur 3 phases Flottweg. L'étape suivante consiste à polir l'huile à une pureté maximale à l'aide d'un autre séparateur Flottweg, de sorte que la teneur en humidité ne diminue que de 0,1 à 0,2 %. En dernier lieu, l'huile finie est mise en bouteille – à l'état naturel et prête à être consommée.

Toutes les machines utilisées sont conçues pour une intégration facile dans les lignes existantes et offrent une fonctionnalité « plug-and-play ». Elles séduisent par leur rendement élevé, une sécurité des processus et un nettoyage facile (NEP (CIP)). Grâce à la construction modulaire, il est également possible de réaliser des adaptations ultérieures, telles que le traitement de flux de processus supplémentaires ou l'augmentation du rendement.

Par ailleurs, Flottweg n'agit pas seulement en tant que fournisseur de machines individuelles, mais également en tant que distributeur de lignes de traitement complètes. De la réception des matières premières à la préparation du produit final, en passant par le broyage, le pressage et la séparation, Flottweg propose des solutions sur mesure globales, parfaitement adaptées aux exigences de la transformation de la noix de coco.

PORTEFEUILLE FLOTTWEG POUR LA PRODUCTION D'ALTERNATIVES LAITIÈRES À BASE DE PLANTES





Décanteur centrifuge

- Sépare le lait végétal des solides à haute force g
- Turbine centripète réglable pour une régulation flexible de la texture
- Conception hygiénique, compatible NEP (CIP)



Sedicanter®

- Idéal pour les matières premières finement broyées (p. ex. soja)
- Sépare efficacement les solides mous, à haute coulabilité
- Jusqu'à 10 000 x g pour un rendement maximal



Presse à bandes

- Traitement efficace des moûts fibreux tels que la noix de coco
- Déshydrate les résidus avant séchage
- Réduit la consommation d'énergie thermique, augmente la capacité de séchage
- Facile à utiliser et à nettoyer



Séparateur

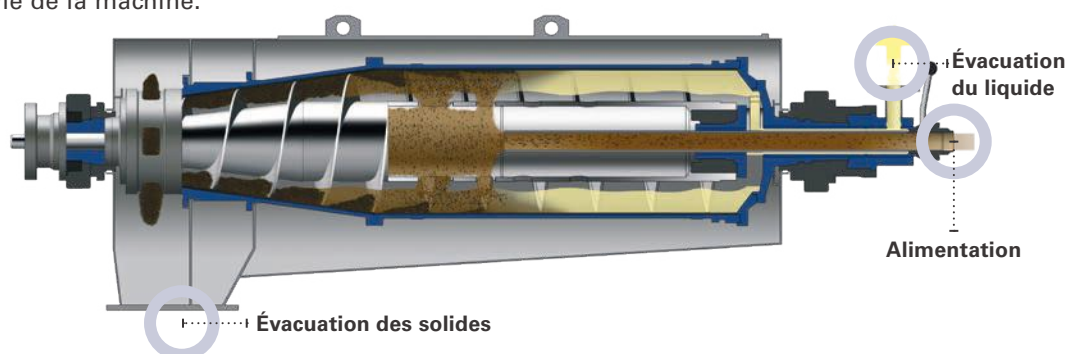
- Épure le liquide et sépare les fractions d'huile
- Empêche l'oxydation et la décoloration
- Soft Shot® FLEX pour un traitement flexible et un rendement élevé

PRINCIPE DU DÉCANTEUR ET DU SEDICANTER® FLOTTWEG

Décanqueur Flottweg

Les décanqueurs centrifuges Flottweg utilisés pour la production de boissons végétales présentent une conception hygiénique optimisée conformément aux directives EHEDG et sont entièrement compatibles NEP (CIP). Certaines fibres végétales peuvent avoir un effet abrasif dans le cadre d'un fonctionnement prolongé. C'est pourquoi Flottweg propose en option la protection anti-usure Stellite® sur les hélices de vis sans fin afin de garantir une longue durée de vie de la machine.

- Des buses NEP (CIP) spéciales assurent un nettoyage efficace des zones critiques.
- L'entraînement Flottweg Simp Drive® garantit un rendement maximal.
- Les transmissions n'entrent pas en contact avec le produit.

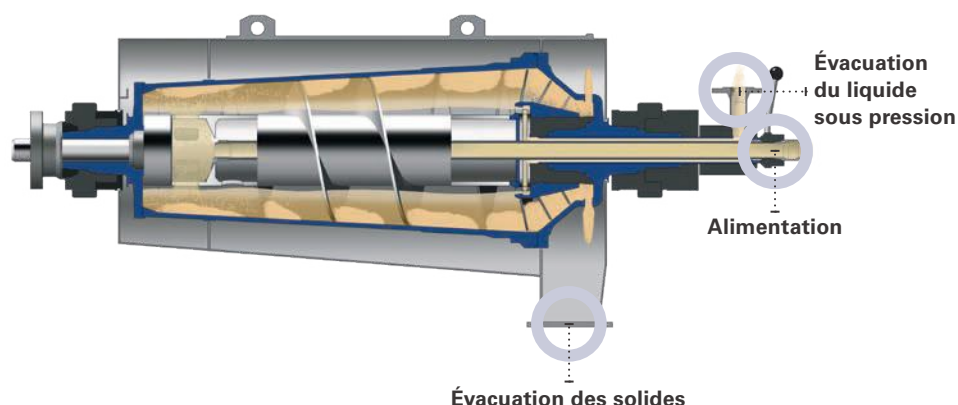


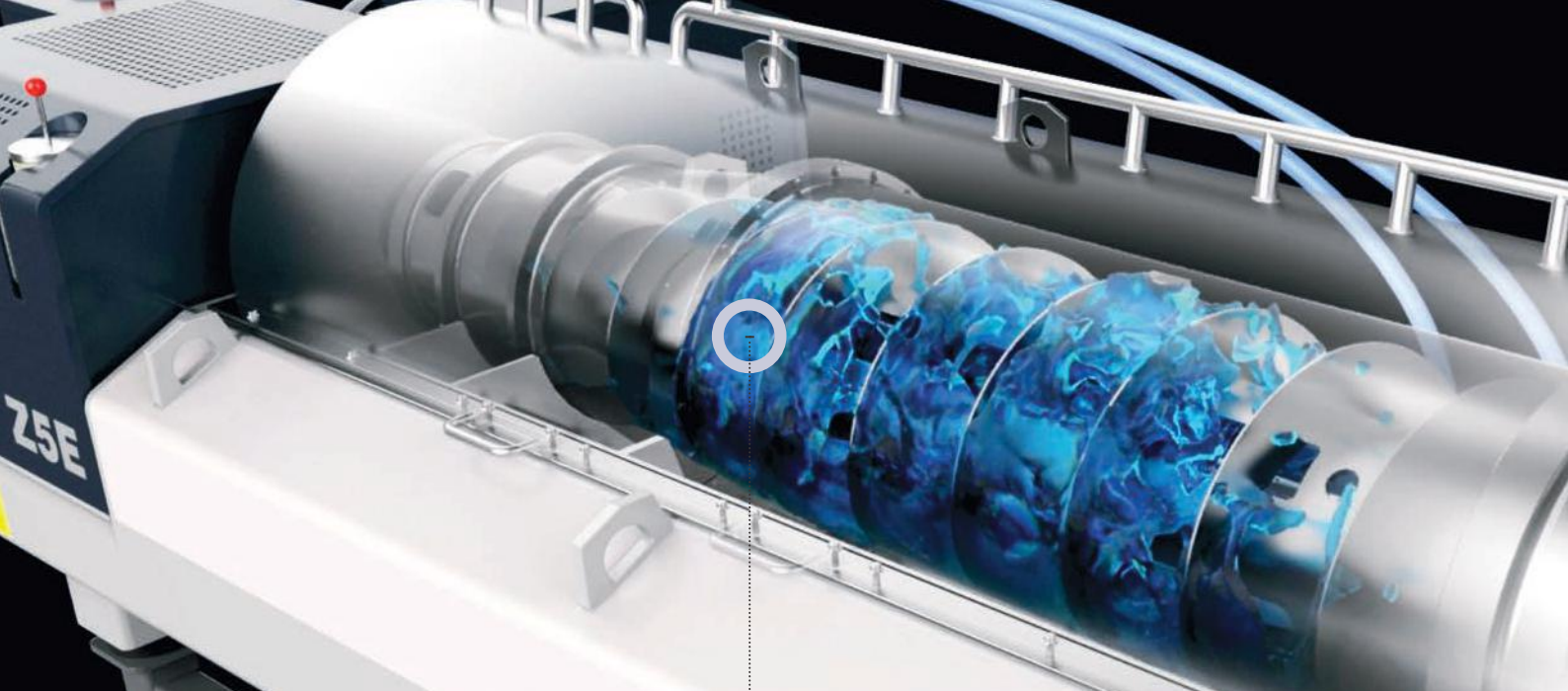
Sedicanter® Flottweg

Les solides mous ou à haute coulabilité, tels que les protéines végétales, sont difficiles à traiter avec un décanqueur standard.

Les Sedicanter® Flottweg sont parfaits pour produire des boissons végétales pour lesquelles le client a besoin d'un broyage très fin des matières premières. Le Sedicanter® combine à cet effet les avantages des séparateurs à assiettes et des décanqueurs centrifuges.

Il clarifie la suspension comme un séparateur, c'est-à-dire qu'il fournit un concentré clarifié de manière optimale. Parallèlement, à l'instar du décanqueur, il traite de grandes quantités de matières solides au niveau de l'alimentation et obtient une matière solide sèche (sédiment) à la sortie. Même en cas de fluctuations des débits d'alimentation, il atteint la plus grande précision de séparation possible grâce à sa turbine centripète réglable.





Matériel et conception hygiénique

- Matériau d'étanchéité certifié FDA
- Tous les composants en contact avec le produit sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité.
- Buses de nettoyage NEP (CIP) dans toutes les zones critiques
- Tous les composants en contact avec le produit : Ra max. 0,8 – 1,6 µm
- Soudures usinées hygiéniquement dans l'espace de production
- Protection anti-usure hygiénique (Stellite®) : alliage spécial d'acier inoxydable dur pouvant être usiné à une rugosité de surface hygiénique
- Tous les lubrifiants sont adaptés à l'utilisation dans le secteur alimentaire : NSF H1



Simp Drive® Flottweg

Économe en énergie et efficace : l'entraînement Simp Drive® régule le régime différentiel entre le bol de décanteur et la vis sans fin en fonction du couple de convoyage prédominant. Le régime différentiel détermine le temps de séjour du solide à l'intérieur du bol. Il a une influence considérable sur le processus de séparation et donc sur le rendement en liquide végétal ou sur la déshydratation optimale du solide.

- Efficacité énergétique maximale
- Développement propre basé sur 25 ans d'expérience, d'où une grande disponibilité
- Un couple constant, même à des régimes différentiels élevés, garantit une teneur élevée en matière sèche dans le solide séparé et un haut rendement en liquide.
- Intégration à 100 % dans les processus NEP (CIP) existants



Turbine centripète réglable

Un réglage ultra-précis de l'écoulement du liquide est nécessaire pour un rendement optimal. Les décanteurs et Sedicanter® Flottweg avec turbine centripète réglable permettent un réglage continu même en cours de fonctionnement. Une efficacité de séparation constante est alors garantie, même dans des conditions de traitement variables. Par ailleurs, la turbine centripète soutient l'effet de nettoyage NEP (CIP) à l'intérieur de la machine.

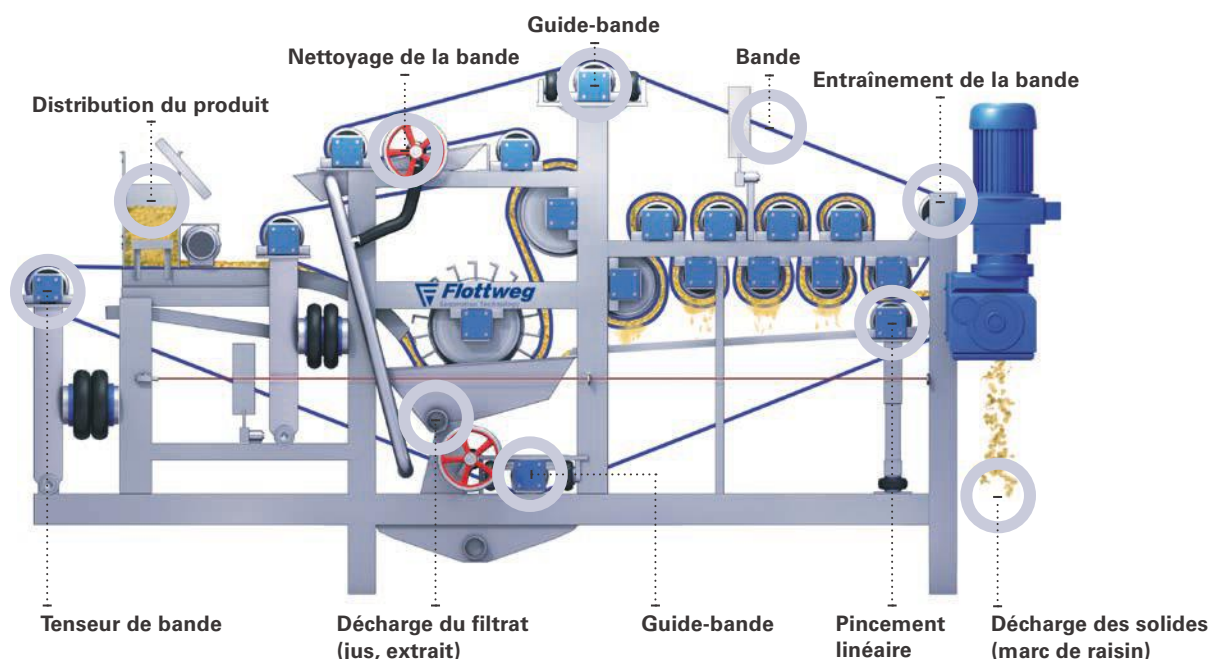
- Rendement maximal, même en cas de variations de produit
- Effet de nettoyage optimal
- Nettoyage NEP (CIP) automatisé
- Turbine centripète spécialement conçue pour prévenir le moussage du produit
- Automatisable en option



PRINCIPE DES PRESSES À BANDES FLOTTWEG

La presse à bandes Flottweg est globalement conçue pour un nettoyage facile. Elle n'exige pas de plateformes de travail supplémentaires, et toutes les zones sont facilement accessibles et visibles. L'opérateur est ainsi en mesure de contrôler le nettoyage à tout moment. De grandes surfaces lisses dans la zone du filtrat et l'absence de recoins inaccessibles favorisent en outre l'effet de nettoyage. Le recours systématique à l'acier inoxydable et à des plastiques de qualité alimentaire permet une utilisation sans risque des produits nettoyants. Des normes et des certificats correspondants sont disponibles sur demande.

Les presses à bandes traitent les produits à haute teneur en solides à l'entrée. Avec des mélanges solides-liquides de même densité, elles garantissent de très bons résultats de séparation. L'application ciblée des forces de pressage et de cisaillement assure un rendement maximal. Le nettoyage continu de la bande veille à des conditions de pressage optimales.





Système d'extraction pour un rendement maximal

- Conception spéciale du rouleau profilé
- Guide-bande optimisé pour une performance de cisaillement et de déshydratation maximale
- Système à deux bandes
- Différentes zones de pressage
- Conception spéciale du nez de presse
- Chargement réglable



Conception hygiénique

- Conception en acier inoxydable
- Matériaux en contact avec le produit de qualité alimentaire
- Fonctionnement avec système pneumatique avancé pour la tension et la pression de la bande (pas d'huile hydraulique)
- Système NEP (CIP) automatique
- Facilité d'accès et bonne visibilité grâce à une conception ouverte



Faibles coûts d'exploitation / configuration efficace

- Manipulation réduite grâce à l'automatisation (philosophie d'utilisation simple)
- Nettoyage continu de la bande en circulation
- Faible consommation de pièces de rechange
- Faible consommation d'énergie (moteur d'entraînement d'environ 5,5 kW)
- Maintenance réduite
- Conception robuste / longue durée de vie
- Haut débit / fonctionnement continu

Coup d'œil sur les avantages de la presse à bandes Flottweg pour les clients

- **Jusqu'à 20 % de rendement en plus par rapport à la concurrence**
- **Meilleure qualité de produit**
- **Configuration optimisée pour le produit / processus**
- **Plus de temps de production car travaux de nettoyage simplifiés et réduits**
- **Risque de contamination microbiologique réduit**
- **Faible coût total de possession (maintenance, fonctionnement, consommables, etc.)**

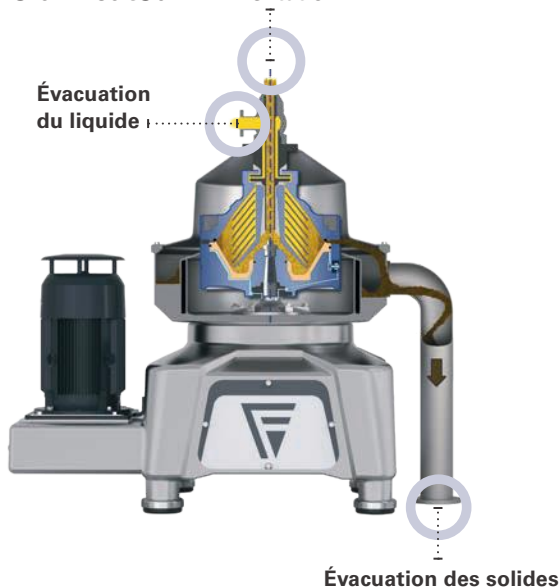




PRINCIPE DES SÉPARATEURS FLOTTWEG

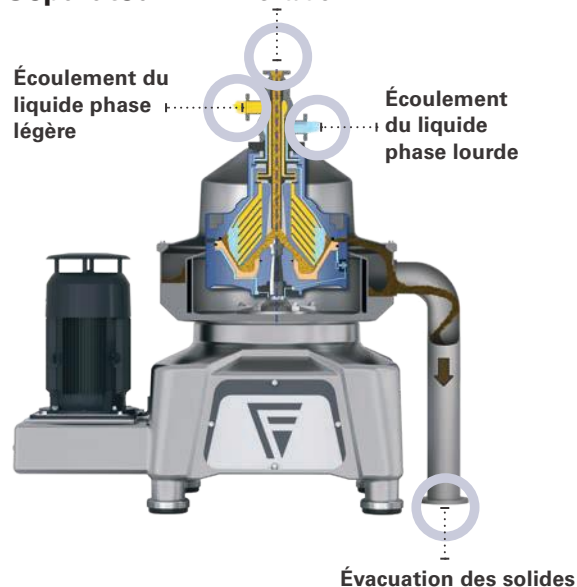
Grâce à leur construction compacte et robuste, les séparateurs Flottweg garantissent un fonctionnement régulier et une maintenance facile. Le nombre de pièces d'usure et de joints est réduit au minimum, ce qui diminue les temps d'arrêt et les coûts d'exploitation. Le système d'assiettes et le distributeur permettent d'obtenir des conditions d'écoulement optimales dans le bol. Ils permettent ainsi une séparation hautement efficace des matières solides et une précision maximale lors de la séparation des phases liquides. Le nouveau système de débouillage Soft Shot® FLEX assure une teneur élevée en matière sèche dans le solide évacué.

Clarificateur Alimentation



Clarificateur Flottweg pour la séparation des matières solides

Séparateur Alimentation



Séparateur Flottweg pour la séparation de deux liquides insolubles l'un dans l'autre avec séparation simultanée des matières solides



Le concept Flottweg Longlife – durabilité pour les processus exigeants

Du fait de leur principe de fonctionnement physique, tous les séparateurs à assiettes Flottweg fonctionnent dans des conditions extrêmes – des régimes élevés, une charge mécanique et un fonctionnement continu représentent un défi majeur en matière de maintenance, de résistance à l'usure et de disponibilité.

C'est précisément là qu'intervient le concept Flottweg Longlife : il combine une technologie robuste, une automatisation intelligente et une conception à maintenance facile dans une solution qui minimise les temps d'arrêt et maximise la durée de vie de vos machines.

Coup d'œil sur le concept Flottweg Longlife



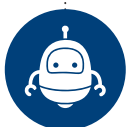
Bol et système de débourbage

- « Made in Germany » – qualité de fabrication optimale des composants clés des centrifugeuses
- Système Soft Shot® FLEX à amortissement hydraulique pour un débourbage doux et précis du bol et une longue durée de vie (avec la série AC)
- Joints sans contact et minimisation des pièces d'usure pour des coûts d'exploitation attractifs
- Conception compacte pour un montage/démontage facile en tant qu'ensemble complet



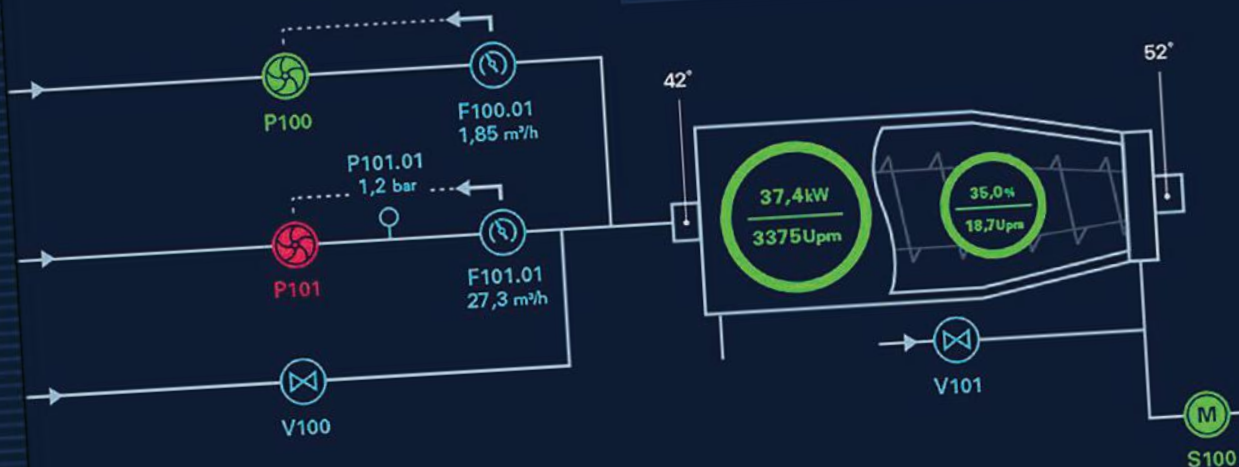
Unité d'entraînement

- Moteurs standard pour une haute disponibilité
- Circuit de lubrification fermé pour une longue durée de vie des roulements
- Unité de broche comme unité compacte à maintenance facile
- Fonctionnement silencieux et à faible vibration grâce à un entraînement par courroie robuste



Automatisation et surveillance

- Flottweg Touchcontrol pour une surveillance continue du régime, des vibrations et de la température
- Détection précoce des écarts pour prévenir les arrêts
- Surveillance avancée des conditions de fonctionnement avec le système Motice



DES PROCÉDÉ SÛRS, DES COÛTS RÉDUITS

INto the system and GO : interface utilisateur Flottweg InGo pour un contrôle facile

Chaque centrifugeuse Flottweg est équipée d'un ensemble de commandes pré-installé et testé en usine, y compris le concept de commande InGo. Le logiciel d'automatisation Flottweg vous offre les avantages suivants :

- Sécurité de processus élevée et coûts réduits grâce à un concept de commande intuitif
- Sécurité de fonctionnement élevée grâce à des armoires de commande climatisées pour une utilisation sûre dans des conditions extrêmes telles que la chaleur, la poussière, l'humidité
- Service d'assistance mondiale grâce à un système de télémaintenance intégré : connexion VPN directe et protégée avec tous les participants du réseau de la commande Flottweg (PLC, VFD, HMI, etc.)
- Connexion simple des données de la commande Flottweg aux système API ou SCADA des clients grâce à des protocoles individuels (Profibus, Profinet, Ethernet IP, Modbus, UPC-UA)
- En option : commande des groupes côté client (pompes, vannes, etc.)



L'association de la commande moderne de la machine et du système InGo permet une interaction entièrement automatique des différents composants du processus et de l'installation. Les utilisateurs peuvent vérifier les conditions de fonctionnement en un coup d'œil, même dans des conditions d'éclairage difficiles ou en extérieur. Par ailleurs, la commande répond aux normes les plus strictes en matière de sécurité d'exploitation et de sécurité des machines. Il en résulte une haute disponibilité des processus, même lorsque les composants de commande FW sont intégrés dans la commande client.

Avec InGo ...

- vous gardez toujours une vue d'ensemble et la mainmise sur tous les composants du processus
- vous gagnez du temps et réalisez des économies lors de l'utilisation de l'installation
- vous profitez d'une utilisation intuitive de la centrifugeuse car InGo s'appuie sur les concepts de smartphone et de PC
- l'acceptation des utilisateurs est garantie – sans formation approfondie
- vous gardez toujours le contrôle sur tous les paramètres du processus

QUALITÉ ET SERVICE FLOTTWEG



Qualité garantie Flottweg

Typique « Made in Germany » : nous avons une vision claire de la qualité et nous ne tolérons aucun compromis. Dans l'industrie alimentaire, nos produits doivent respecter des normes d'hygiène élevées. Par conséquent, les composants des centrifugeuses Flottweg qui entrent en contact direct avec le milieu à traiter (par ex., le bol, la vis sans fin et l'alimentation) sont fabriqués exclusivement à partir d'aciers inoxydables de haute qualité et résistants à la corrosion et aux acides. Cela permet également d'augmenter la résistance et d'améliorer la durabilité.

Nos machines sont parfaitement équipées pour répondre durablement à vos exigences – dans les cas extrêmes, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Nos contrôles de qualité stricts (DIN ISO 9001:2015) ainsi que la traçabilité de tous les composants critiques garantissent une sécurité supplémentaire des produits.



Notre service – toujours là pour vous !

Plus de 1 100 employés dans le monde entier sont à votre disposition dans un réseau de plus de 60 points de vente et de service. Nous nous efforçons non seulement d'offrir une assistance de premier ordre dans le choix et la conception de nos systèmes, mais nous sommes également là pour vous après la mise en service – dans plus de 100 pays à travers le monde.



Le succès est une question de planification. En seulement trois étapes.

Vous prévoyez d'écrire le succès de vos produits ?

Alors contactez Flottweg et profitez de notre feuille de route en 3 étapes :

01

Nous discutons avec vous de la tâche de séparation posée et des objectifs d'entreprise souhaités.

02

Dans le cadre de la pré-ingénierie, nous analysons vos matières premières dans notre laboratoire et nous réalisons des essais spécifiques dans le centre technique Flottweg ou sur place chez vous. Dans ce contexte, les premiers échantillons de produits peuvent déjà être mis à disposition.

03

Après la conception et le développement détaillé, vous recevez une offre concrète incluant tous les indicateurs de ligne pertinents pour la réalisation de votre application Flottweg individuelle.

Faites de Flottweg le moteur de votre succès :

Nos partenaires commerciaux attendent vos idées et vos défis avec impatience !



Flottweg dans le monde

Afin de pouvoir servir nos clients dans le monde entier, nous avons recours à un réseau international de vente et de service : nous sommes présents dans plus de 100 pays. Toutes les filiales et tous les représentants disposent de techniciens de service spécialement formés. Les formations ont en partie lieu dans notre propre Flottweg Academy.

11
filiales
internationales

Des projets dans plus de

100
pays

Plus de
50
centres de
service clients

- – Siège social
- – Agence
- – Représentant



Flottweg France SAS

Bâtiment A, 1 Chemin Grace Hopper
95000 Neuville sur Oise
France

Tel.: +33 (0)1 82 72 60 30

Fax: +33 (0)1 86 90 01 70

[Formulaire de contact](#)
france@flottweg.fr
www.flottweg.com