Equipement de Procédé
Unité de production 4° gamme d'ananas,
en pays producteur

Le matériel :un conteneur de 40pieds (12métres) isotherme ou équivalent, comprenant ;
Un poste de parage, lavage ;
Puis, sous atmosphère contrôlée, un, deux, trois, quatre poste d'épluchage, suivi d'un rinçage ;
Enfin un poste de conditionnement sous vide, avec ou sans introduction de gaz stabilisant**.**

Hygiène et sécurité : l'installation « tout en un standard », avalisé par les services vétérinaires, les normes sanitaires respectées sur le procès, la rapidité, la simplicité d'exécution permettent le contrôle de tous les éléments et contribuent à la qualité du produit**.**

Compte de coût prévisionnelle :

Montant de l'équipement du procédé

Répartition

Conteneur fin de vie/iso	3 000 €		
Laveur élévateur	15 000 €		
Tapis et Tables	8 000 €		
Eplucheur (4 unités) *	**12 000 €**		
Tapis collecteur	3 000 €		
Pesage /étiquetage	2 300 €		
Emballage sous vide	10 000 €		
Installation	30 000 €		
Transport	10 000 €		
ToTal	**81 000 €**	+/-10%	SOIT 90 000 €

Comparativement à la machine Kissing USA **(600 Ananas /heure) prix 45 000$**
Masterfruit FR (600 Ananas/Heure/1 unités)3 000 €
(2000 Ananas/Heure/4 unités) 12 000 €

Gain de temps ou	Economie réalisée	– l'investissement amorti en 1 an =	Coût du marché
1° Economie	**725 000 €**	**- 3 000 €**	**= 722 000 €**
2°Ou Gain de temps	***725 000 €***	***-12 000 €***	***= 713 000 €***

MARGE DE DECISION :

1° 722 000 : 3 000 = 240 fois le retour d'investissement !!!
Ou 2° 713 000 : 12 000 = 60 « « « « « « « !!!!