

La cryoenrobeuse

Pour réaliser des plats cuisinés portionnables



Notre démarche :

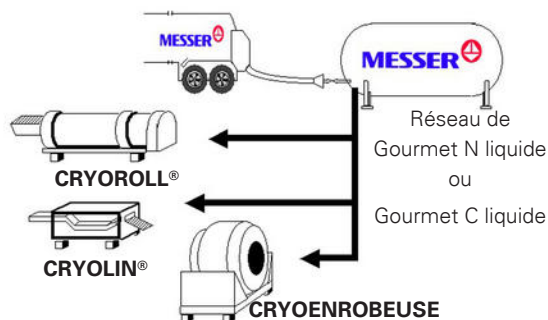
- Faible encombrement
- Intégration aisée dans la ligne de production
- Enrobage et surgélation en une seule opération
- Le plus Messer : procédé parfaitement adapté à des forts taux

Variété de plats cuisinés à souhait dans le congélateur !

Disposer en permanence dans son congélateur d'une variété de plats cuisinés protionnables à souhait qui ne demandent qu'à être réchauffés, est l'une des attentes actuelles formulées par les consommateurs...

Messer propose son procédé IQF exclusif : **la cryoenrobeuse.**

Elle permet de réaliser à partir d'un même équipement et simultanément l'enrobage et la surgélation IQF des différents ingrédients intervenant dans l'élaboration d'un plat cuisiné (par exemple, viande, légumes, riz enrobés de sauce béchamel) dont le conditionnement s'effectue dès l'étape suivante.

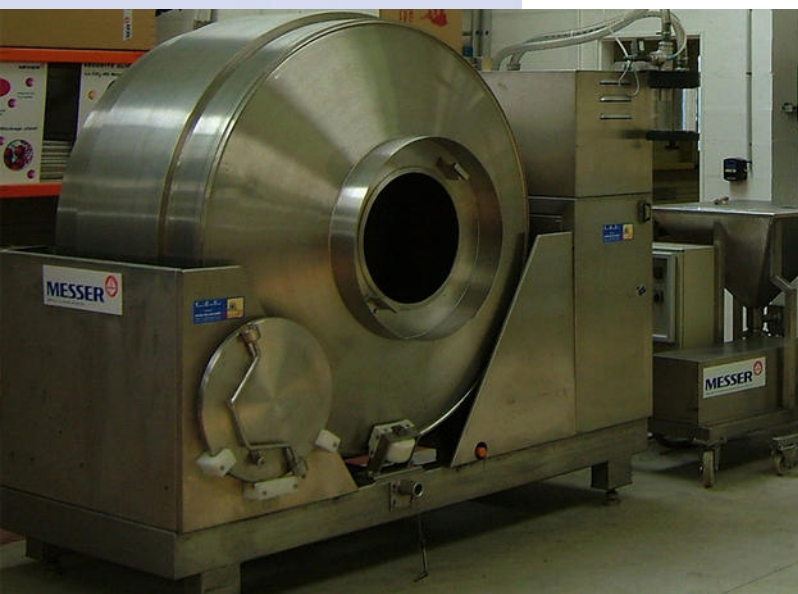


La cryoenrobeuse est constituée d'un tambour équipé de pales astucieusement disposées et d'une canne d'injection spécifique qui garantissent une répartition parfaitement homogène des différents composants.

Des rampes pulvérisent alternativement la sauce d'enrobage et le gaz (Gourmet C liquide à -78°C ou Gourmet N liquide à -196°C) sur les aliments déjà surgelés, l'enrobage pouvant atteindre un taux supérieur à 100%.

Une double ouverture facilite son intégration sur la ligne de fabrication. Un automate dédié au process optimise les cycles d'injection, la vitesse de rotation du tambour, l'extraction des gaz.

Autre atout : le procédé, en proposant le produit final dans un seul sachet, réduit les frais d'emballage.



MESSER 

Messer France S.A.S.
25, rue Auguste Blanche
92816 Puteaux Cedex
Tel. +33 1 40 80 33 00
Fax +33 1 40 80 33 99
www.messer-agroalimentaire.info
info@messer.fr

Document non contractuel susceptible
de modification sans préavis
Parution septembre 2006
Réf.. : 1029662 - 1.FR0.811

Part of the Messer World 