

## Spirox

Pour maintenir la température des éléments pulvérulents



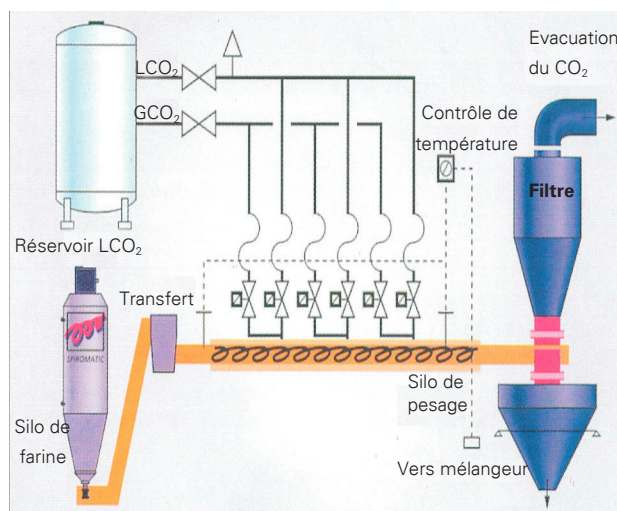
### Avantages :

- Diminution des pertes de produit
- Contrôle et maintien permanents de la température
- Compatibilité avec tous les systèmes de transfert (pneumatique, mécanique...)
- Le Plus Messer : procédé inédit et breveté

**En boulangerie, la plupart des applications requiert un contrôle rigoureux de la température de la farine qui doit être optimale, constante et reproductible.**

Messer propose le Spirox, un procédé entièrement automatisé pour refroidir la farine avec du Gourmet C liquide pendant son acheminement entre le silo et la trémie de pesage.

Durant son stockage, pendant les fortes chaleurs ou pendant son transfert vers les points d'utilisation, la farine connaît une augmentation de température. Sa structure se modifie provoquant une pâte collante et par conséquent inutilisable.



*Spirox, un système complètement automatisé*

Auparavant, pour résoudre ce problème, la farine était stockée en chambre froide. D'autres méthodes préconisaient le refroidissement du silo ou bien encore l'ajout d'eau glacée dans le pétrin.

Avec le Spirox, la température affichée sur le régulateur est ajustée en permanence. La pâte conserve ainsi toujours les mêmes caractéristiques.

Le Spirox convient à d'autres éléments pulvérulents comme le sucre glace, la poudre d'oignon...

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question supplémentaire !



Document non contractuel susceptible de modification sans préavis  
Spirox est une marque de Spiromatic  
Parution mars 2006  
Réf. 1.FR0.815 - 1029663

**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](http://www.messer-agroalimentaire.info)  
[info@messer.fr](mailto:info@messer.fr)

Part of the Messer World