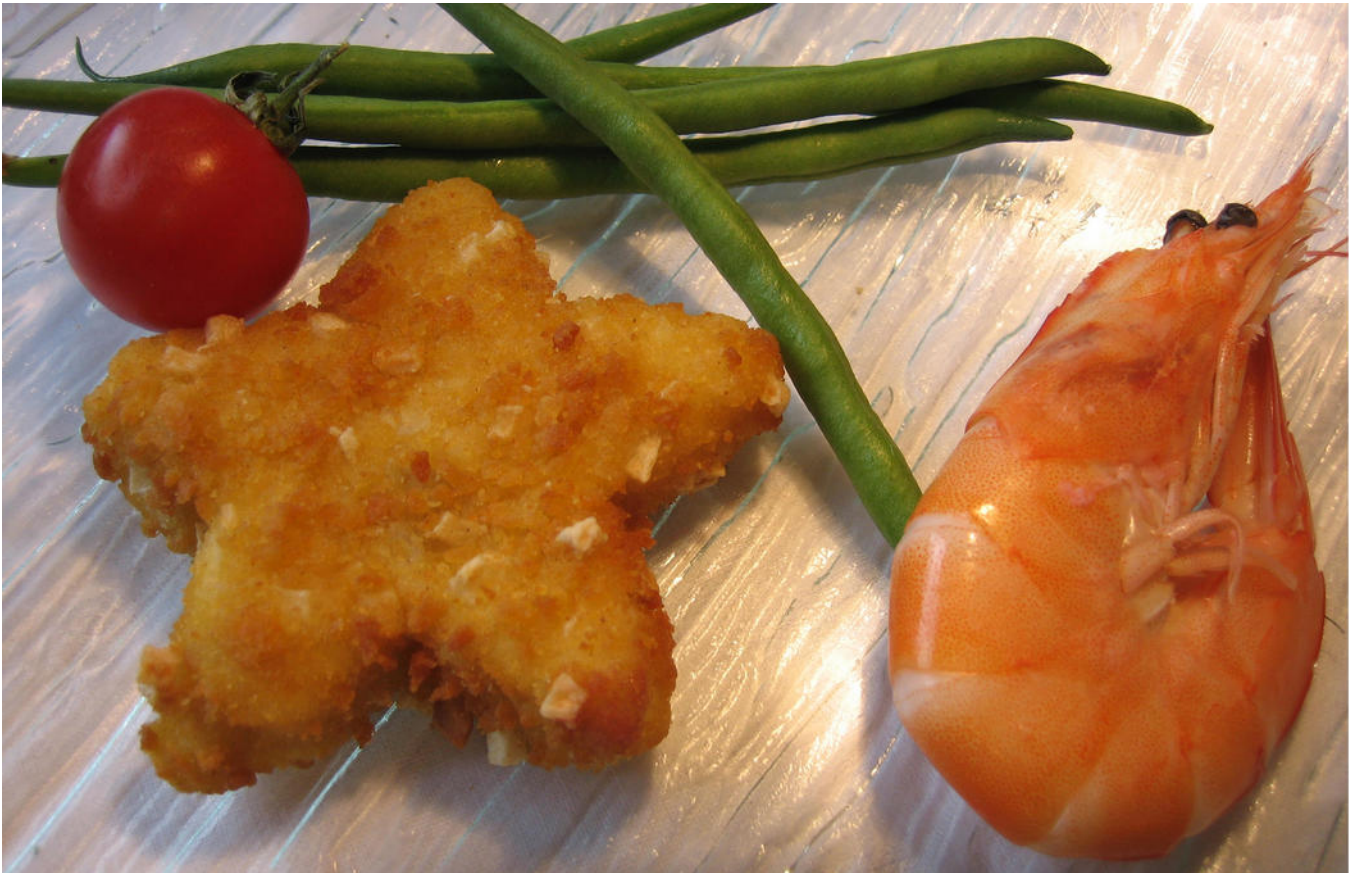


Le Vibrofreezer

Pour surgeler IQF des produits fragiles



Avantages :

- Gain de place au sol
- Flexibilité d'utilisation
- Respect de l'intégrité des produits fragiles
- Le Plus Messer : l'optimisation des frigos

Gourmet N (azote) liquide - le fluide frigorigène idéal pour surgeler IQF

La production en continu de petits produits fragiles (dés de viandes, pâtes, crevettes, fruits, légumes...) sous forme de surgelés IQF nécessite la rapidité de la descente en température de la cryogénie et un soin spécifique pour respecter la forme de ces produits. Les produits peuvent se présenter sous forme de cubes, lamelles, rondelles...

Messer a développé un procédé breveté reposant sur l'association de la puissance de surgélation du Gourmet N liquide à un système de convoyage inédit dans les procédés de surgélation.

Le Vibrofreezer

Le principe du Vibrofreezer repose sur la vibration grâce à deux masselottes, d'une spirale en inox et d'un lit d'azote liquide. Les aliments passent dans ce dernier puis sont acheminés par l'effet vibratoire vers le haut de la structure pour être dirigés vers, par exemple, une peseuse associative, sans nul besoin de tapis intermédiaire.

Les produits sont ainsi surgelés (ou refroidis) durant leur progression dans la spirale sans aucun dommage.



Le Vibrofreezer offre un important gain de place au sol par rapport aux tunnels traditionnels puisqu'il s'élève sur une hauteur de 1 à 2 mètres. Il peut être dimensionné pour des capacités de production de 200 kg/heure à 1 tonne/heure.

Le niveau du lit d'azote liquide est réglable en fonction de la quantité des aliments à traiter et de la température finale souhaitée. De plus, la distribution des frigories sur toute la hauteur de la spirale garantit une consommation optimisée de l'azote liquide, une répartition homogène du froid et, par conséquent, des produits uniformément surgelés ou refroidis.

La sécurité a particulièrement été étudiée avec une double gestion du niveau d'azote liquide et de la vitesse d'extraction. La traçabilité des données de production et le nettoyage aisé dû à une large porte d'accès et les surfaces lisses de la spirale sont également des atouts du Vibrofreezer.

Le Vibrofreezer apporte enfin une solution innovante et pratique à la surgélation IQF des aliments, s'intégrant parfaitement à une ligne de production. Il bénéficie de toutes les dernières avancées technologiques de Messer.



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 mars 2006
Réf. : 1029637- 1.FR0.814

Part of the Messer World