

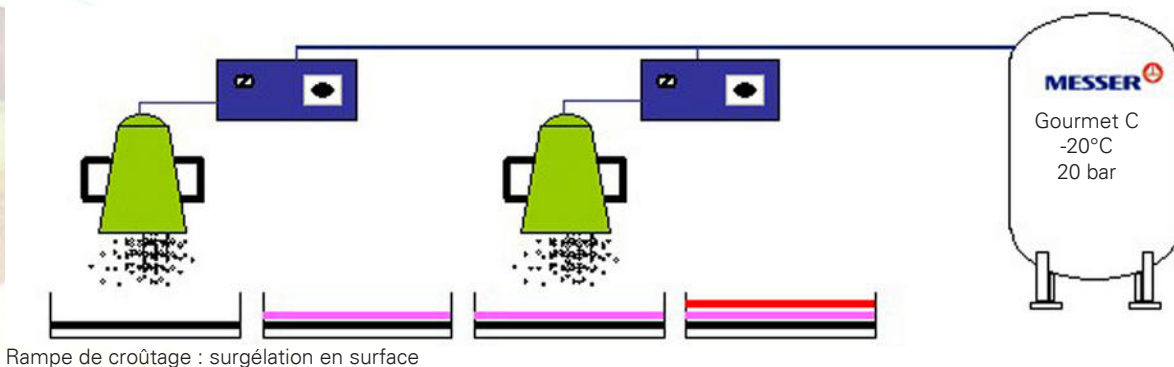
## Le croûtage

Pour vos produits multicouches



### Avantages :

- Augmente la productivité
- Aucune altération des qualités organoleptiques des produits traités
- Le Plus Messer : grande modularité



**Lors de la production d'aliments réalisés à partir d'une superposition de couches d'ingrédients différents (par exemple biscuit, chocolat, crème), il est nécessaire de durcir la surface d'une couche avant de déposer la suivante afin d'éviter toute interpénétration d'un produit à l'autre.**

Messer a développé un système de croûtage fonctionnant à partir de la neige carbonique (CO<sub>2</sub>) dont l'utilisation est particulièrement bien adaptée à cette application.



Le système de croûtage est composé de tromblons d'injection modulables. Ces derniers déposent une couche fine et homogène de neige carbonique sur la surface du produit. Le durcissement est obtenu par la sublimation immédiate du CO<sub>2</sub>.

Flexible, le système de croûtage s'adapte à votre ligne de production et à la nature de vos produits (ajustement de la masse, de la surface, de la durée de pulvérisation...).

**Résultat : Une finition parfaite des produits multicouches par un travail en continu sans manipulation des opérateurs.**



**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)

Document non contractuel susceptible de modification sans préavis  
Parution août 2006  
Réf. : 1029666/1.FR0.812

Part of the Messer World