

Le durcissement avant tranchage

Pour découper tous produits à cadence élevée



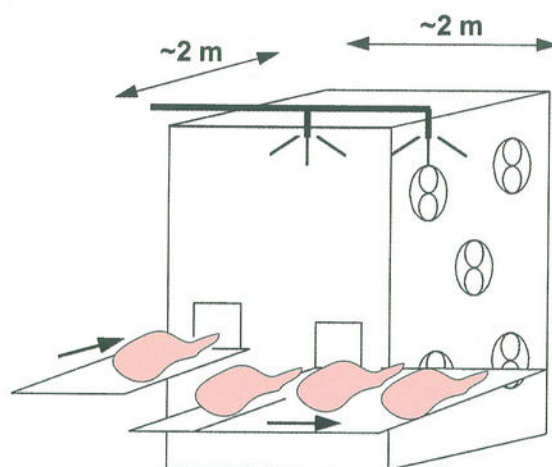
Avantages :

- Diminue les pertes
- Augmente la productivité
- Améliore l'aspect du produit tranché
- S'intègre facilement à la ligne de production
- Le Plus Messer : encombrement inférieur à 4 m²

Pour trancher avec rapidité certains aliments tels que les jambons, mieux vaut travailler sur un durcissement de leur surface plutôt que de les refroidir à cœur dans une chambre froide.

Messer a conçu un système qui repose indifféremment sur l'utilisation du dioxyde de carbone ou de l'azote et dont l'une des particularités est son extrême compacité au sol, inférieure à 4 m².

Il est composé d'un module de refroidissement en acier inoxydable contenant des ventilateurs et un système d'injection du fluide cryogénique.



Sortie automatique vers trancheur



La neige et/ou le gaz brassés à grande vitesse par les ventilateurs, provoquent le durcissement du produit en surface sur une profondeur de quelques millimètres. L'étape tranchage à grande vitesse peut alors commencer.

Les tranches obtenues de viandes, jambons, produits panés, foies gras, gâteaux, saumons... sont nettes et de ce fait, on limite les pertes de produit.

Complètement asservi à la ligne de production, ce système refroidit au-delà de 2 tonnes/heure.

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

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. : 1029667 - 1.FR0.816

Part of the Messer World 