

La régulation de température pendant le traitement

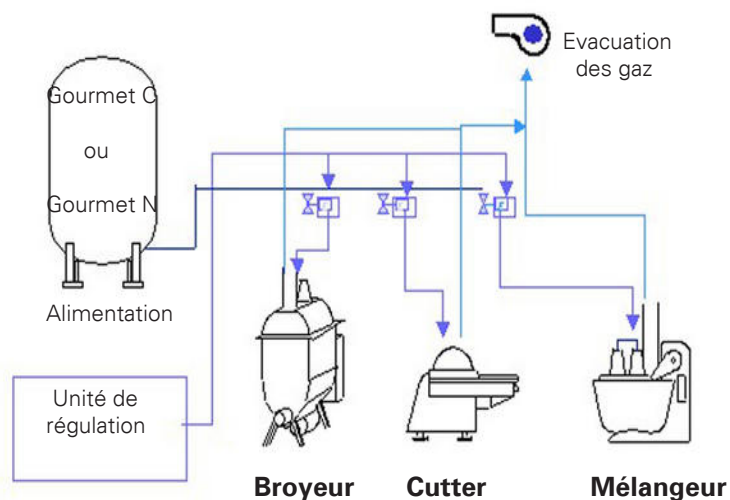


Avantages :

- Injection par le dessus ou par le dessous
- Gourmet C ou Gourmet N liquide
- Facilité de mise en œuvre

Vous recherchez un refroidissement ou un maintien en température de vos mûlées rapide et facile à mettre en œuvre ?

MESSER vous propose l'injection d'azote ou de CO₂ dans vos mélangeurs, vos broyeurs ou vos cutters.



Les avantages MESSER :

- Injection par le dessous via des gicleurs à clapet => **optimisation de la consommation sans risque de bouchage**
- Injection par le dessus => **facilité de mise en œuvre**
- Installation du système sur votre matériel existant
- Mise en place du matériel déjà équipé => **partenariat MESSER avec un constructeur**

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 février 2006
Réf. : 1029653 - 1.FR0.810

Part of the **Messer World**