

➤ CELLULES MULTIFLUX

Sens de circulation des flux : horizontal

Version Standard :

Pour sécher, fumer, cuire, pasteuriser, ...

Produits de faible épaisseur :

filets de poissons, barquettes, spécialités diverses, ...

Capacité de 1 à 10 chariots en ligne.

Principe de fonctionnement : L'air ou la fumée est pulsé par des ouvertures longitudinales disposées sur toute la hauteur du chariot. Après passage sur le produit, l'air aspiré passe au travers des échangeurs puis est réintroduit dans l'enceinte. Le sens du flux d'air peut être inversé cycliquement. En séchage ou fumage, une extraction continue équilibre la boucle aéraulique. Gestion de process par régulateur à programmes.

Chauffage :

- Par résistances électriques ou échangeur vapeur.
- Production de vapeur par générateur électrique indépendant ou par réseau usine.

Options : Atomisation d'eau, douchage, nettoyage automatique, générateur de fumée, système de traçabilité.

Points forts :

- Régularité
- Gain de temps
- Souplesse de production

Strong points :

- * Product consistency
- * Time savings
- * Production flexibility



➤ CELLULES 45 ET 70

Cellule 45 (ÉTUVAGE, CUISSON, FUMAGE)

LxPxH 1060+300 pour le coffret x1200x2340. Chauffage élec. 30 kW. Ventilation bi-vitesses. Flux d'air vertical. Température maxi 130 °C.

Capacité : 1 chariot de 6 à 10 niveaux pour grilles 600 x 800 (existe également en double chariot).

Options : production de vapeur, fumage et contrôle hygrométrique.

CELLULE 45 : Steam cooking. Front 1060 mm (+ 300 mm for control panel), depth 1200 mm, height 2340 mm. Electric heating 30 kW.

Dual speed ventilation. Vertical air flow. Maximum temperature 130°C.

Capacity : 6 to 10 level trolley with 600 x 800 mm racks.

Options : smoke generator and humidity control.



Cellule 70 (CUISSON, RÔTISSAGE)

LxPxH 1360+300 pour le coffret x2435x2230. Chauffage élec. 54 kW.

Ventilation. Flux d'air horizontal. Température maxi 250 °C.

Capacité : 1 chariot de 6 à 12 niveaux 1200x800 (2 grilles 600 x 800 par étage).

Options : production de vapeur, contrôle hygrométrique et surpuissance (81 kW).

CELLULE 70 : Roasting. Front 1360 mm (+ 300 mm for control panel), depth 2435 mm, height 2230 mm. Electric heating 54 kW. Alternating, horizontal air flow. Maximum temperature 250°C.

Capacity : Trolley 1200 x 800 mm for from 6 to 12 levels (2 racks 600 x 800 mm per level).

Option : humidity control.



➤ GESTION ET TRAÇABILITÉ

Gestion des recettes

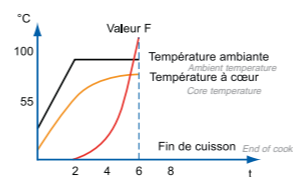
par régulateur-programmateur :

Informations prises en compte : le temps, la température ambiante, la température à cœur du produit, le contrôle de l'hygrométrie*, la cuisson en delta T*, la cuisson sur valeur pasteurisatrice.

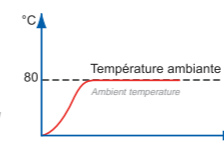
* Suivant modèle.

Supervision of recipes.

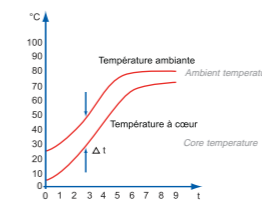
Takes account of : cooking times, ambient temperature, core temperature, humidity control, delta T cooking, pasteurisation values and total energy inputs.



Ex : cuisson sur valeur pasteurisatrice
Ex : cooking based on pasteurisation value.



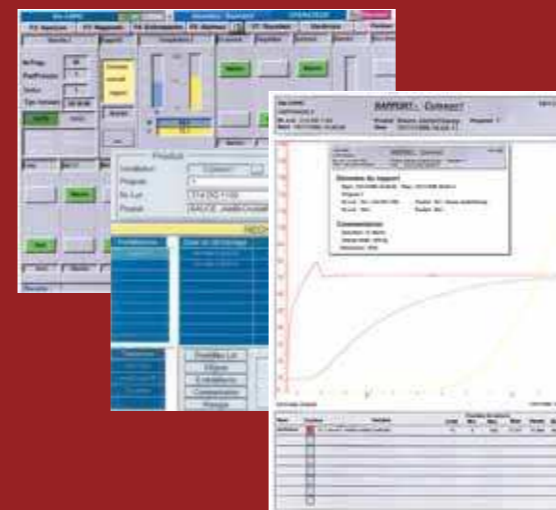
Ex : cuisson PID.
Ex : cooking based on PID.



Ex : cuisson en delta T.
Ex : cooking based on delta T.



*Cellules Multiflux
With horizontal air flow
Standard Version :
For drying, smoking, cooking, pasteurising, etc.
Delicate and thin products : fish fillets, containers for fragile items, various specialities, etc.
Capacity from 1 to 10 in-line trollies.
The method used : air or smoke is forced through longitudinal openings over the whole height of the trolley. After passing over the product the air, drawn out through openings in the opposite wall, passes across heat exchangers and is reintroduced into the chamber. The air flow can be reversed cyclically. During drying or smoking phases continuous controlled extraction allows air pressures to be effectively balanced. Process management by programme controller.
Heating :
- By electric elements or steam fed heat exchanger.
- Steam production by independent steam generator or from factory supply.
Options : water atomisation, water sprinkler, automatic cleaning, smoke generator, traceability system.*



Traçabilité

Sur logiciel informatique. Traçabilité suivant équipement.

- Température ambiante, température à cœur, hygrométrie, calcul de la valeur pasteurisatrice.
- Identification des lots, dates, dénomination du produit, informations diverses.
- Impression des rapports.

Traceability software, depending on particular requirements :

- for ambient temperature, core temperature, humidity, pasteurisation value.
- for batch identification, dates, product reference and other information.
- report printing.