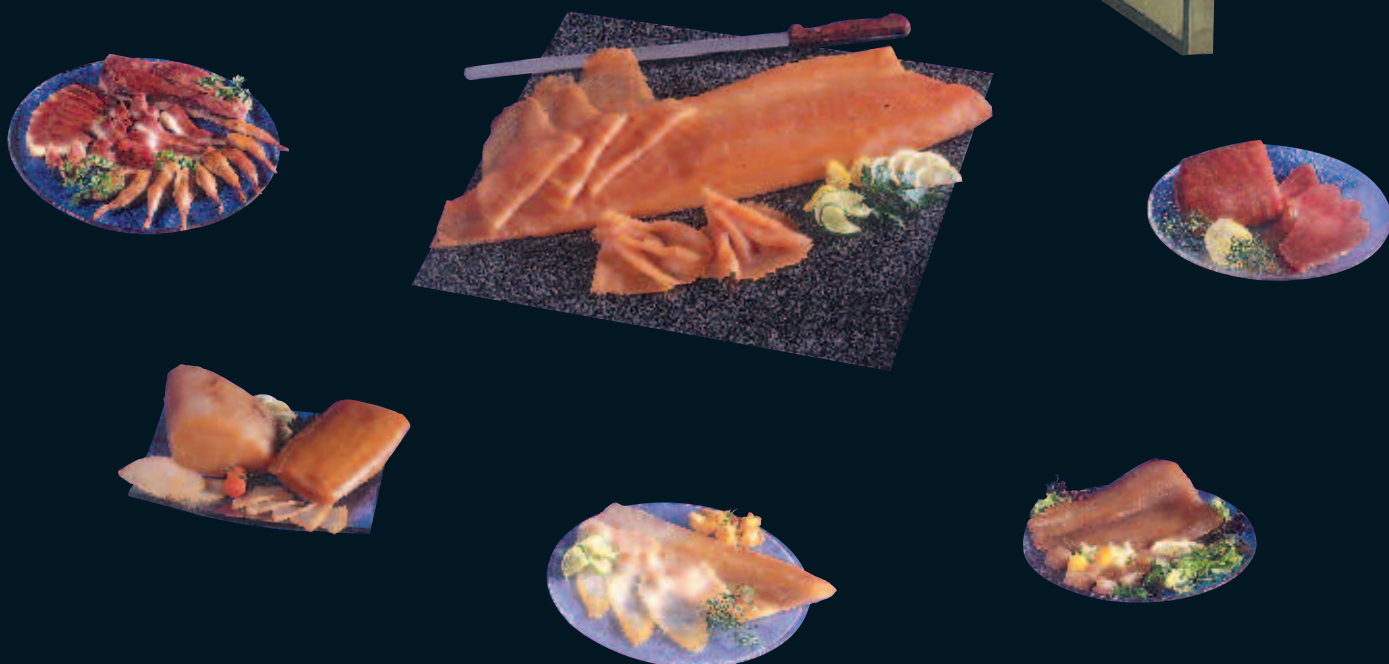


La Technologie du Séchage Aromatique...

Arcos



Cellules Climatisées Etuvage - Séchage - Fumage

Arcos

Le Séchage Aromatique, un concept...

L'expérience d'un constructeur...

Spécialiste du séchage des produits carnés, notre compétence est appréciée depuis plusieurs années dans le domaine des salaisons.

Notre maîtrise des procédés de diffusion d'air, de contrôle des températures et hydrométries, offre aux professionnels de l'agro-alimentaire des solutions performantes, pour optimiser la qualité de leurs productions.

Notre expérience est le fruit d'une parfaite connaissance des besoins des utilisateurs :

À l'origine, en réponse à leur demande d'amélioration des procédés de traitement, en cellules de cuisson-fumage traditionnelles existantes, nous avons réalisé des conditionneurs autonomes adaptables.

Nos techniciens ont ensuite constaté que seul un séchage parfaitement maîtrisé donnerait aux utilisateurs, l'assurance de qualité espérée.

La création d'un équipement spécifique s'est alors tout naturellement imposée.



Les besoins de l'utilisateur...

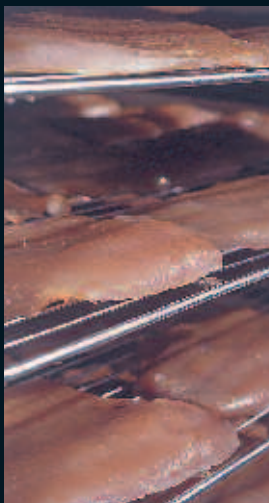
Devant l'augmentation de la demande en produits séchés et fumés de qualité, comme le poisson, un dur constat s'impose : les cellules existantes de fumage-cuisson ne répondent plus techniquement aux besoins des utilisateurs et consommateurs.

Leurs exigences sont précises :

- 1 La garantie d'une qualité supérieure, liée à la maîtrise parfaite de la température dans une plage de +10°C à +65°C.
- 1 L'optimisation des conditions de conservation et rendements des produits, avec de réelles performances de déshydratation.
- 1 Un traitement identique de tous les produits dans la cellule, sans rotation des chariots en cours de cycle.
- 1 Un fumage conciliant "arôme traditionnel" et performance industrielle.
- 1 Une machine facile à nettoyer et entretenir.
- 1 Une utilisation précise et simple, permettant l'évolution des process de fabrication.

Pour satisfaire ces impératifs, l'équipe d'Arcos a mis tout son savoir à votre service, en créant une gamme unique d'équipements spécifiques, enfin adaptés à la fabrication de qualité des produits fragiles.

La solution **Arcos** ...

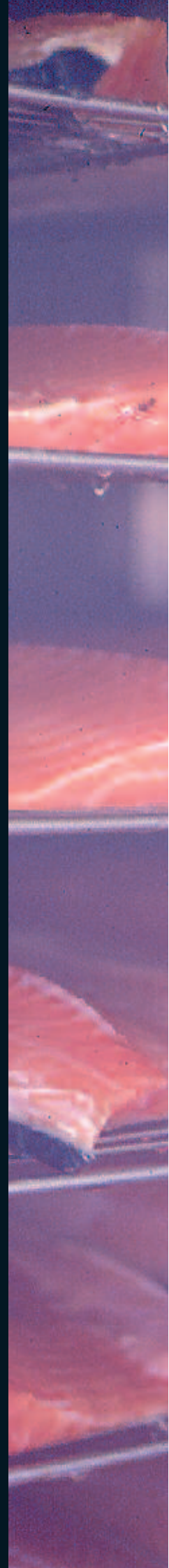


La gamme des cellules CTF, issue de la collaboration entre professionnels, utilisateurs et technologie ARCOS, réinvente enfin le séchage aromatique.

Déclinée en version "Traditionnel" 1, 2, 4 chariots, ou en version "Tunnel" sans limitation du nombre des chariots, elle intègre tous les points forts de notre technologie.

La qualité de construction est conforme aux exigences du monde industriel :

- 1 Construction entièrement en inox 304L.
- 1 Panneaux isolants 80 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane pour une isolation optimum.
- 1 Enceinte tôle 12/10.
- 1 Façade renforcée en 20/10.
- 1 Fond inox 30/10.
- 1 Appareillage et gainage de 10/10 à 15/10 en fonction des nécessités.
- 1 Batterie froide, tube et ailettes inox 304L.
- 1 Pas d'ailette de 4 mm et flux d'air vertical de haut en bas garantissant un écoulement des eaux de condensation maximum et un encrassement minimum.
- 1 Résistances à ailettes inox 304L pour une performance et une longévité maximum.
- 1 Un appareillage tout intégré entièrement accessible sans démontage.
- 1 Une conception évitant toute projection de goudron condensé sur les produits en cours de traitement.
- 1 Un système de nettoyage automatique performant avec sa pompe doseuse de détergent.
- 1 Les éléments de construction de la cellule sont modulaires. Ils permettent ainsi facilement démontage et remontage de l'installation à tout autre endroit.



Les Caractéristiques d'une Technologie Unique...

La climatisation en circuit fermé...

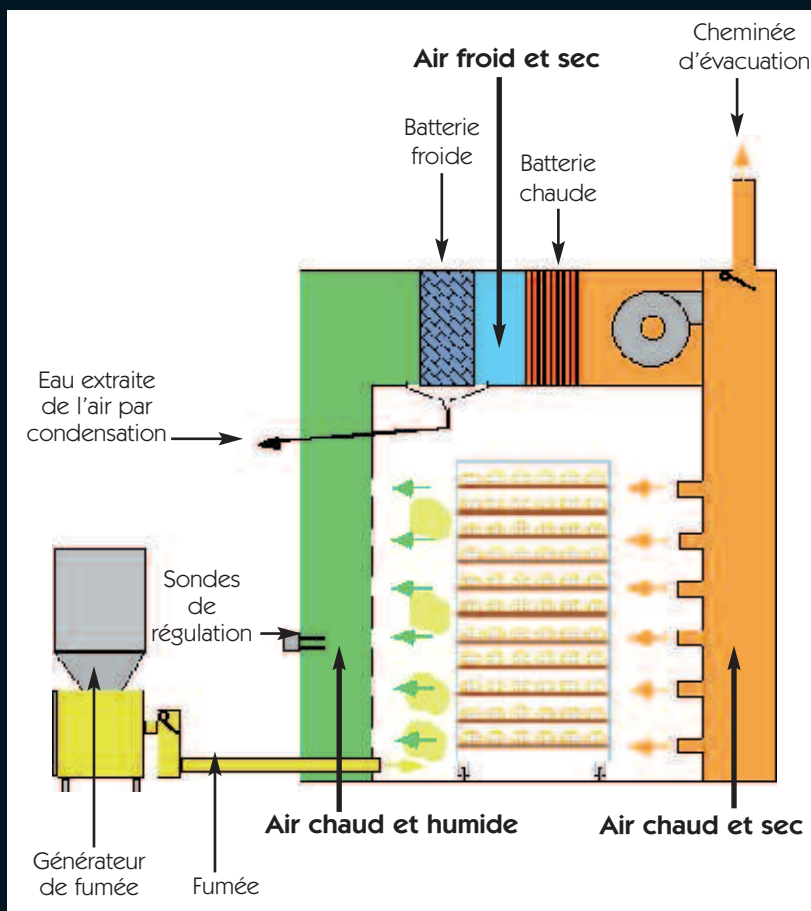
A contrario de la technologie d'Arcos, les procédés existants utilisent le principe de la climatisation ouverte.

Selon les réglages désirés, l'hygrométrie des cellules de fumage est contrôlée par variation d'introduction d'air extérieur.

Mais ce système présente de nombreux inconvénients :

- 1 L'irrégularité de séchage et fumage des produits, résultant des variations climatiques incontrôlables de l'air extérieur au fil des saisons.
- 1 L'introduction d'un air bactériologiquement incontrôlable sur des produits non stabilisés, en totale contradiction avec les règles d'hygiène imposées par les normes en vigueur.

Ces inconvénients sont définitivement solutionnés avec le procédé de climatisation en circuit fermé d'Arcos.



Arcos



Des performances de déshydratation...

Notre principe est basé sur la déshumidification par condensation. L'air humide pénètre sur la batterie froide.

A son contact, l'eau contenue dans l'air se condense. Prise au piège elle doit obligatoirement s'écouler à l'extérieur.

L'air sec obtenu est alors réchauffé pour permettre le maintien de la température de la cellule.

Le pouvoir déshydratant de l'installation est directement lié à la puissance frigorifique et à la géométrie de la batterie froide.

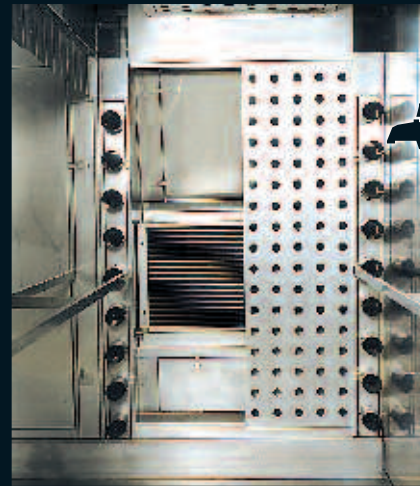
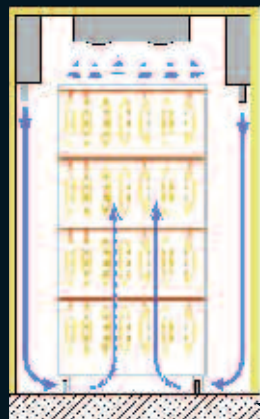
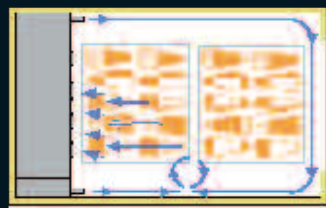
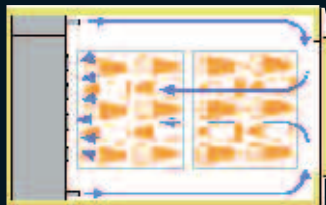
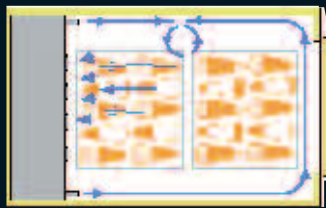
Ce travail en circuit fermé garantit des performances de séchage indépendantes du climat extérieur.

En phase fumage, le principe de la "climatisation fermée" vous assure d'un contrôle parfait de l'hygrométrie et de la densité de la fumée.

Le procédé VARIO-FLUX, l'homogénéité maîtrisée...

Un des critères de performance de nos équipements est l'uniformité de séchage et de fumage des produits et ce, en tout point de la cellule.

Notre procédé de ventilation unique, "VARIO-FLUX", garantit ce résultat.



La régulation...

Précise, fiable et conviviale, elle s'effectue par automate programmable.

À partir d'un modèle "Compact" ou d'un modèle plus évolutif "Graphic Line", nous vous proposons la solution adaptée à votre utilisation.

Notre logiciel "Visuline" vous apportera toutes les fonctionnalités d'un système de GTC personnalisé et performant.



Arcos

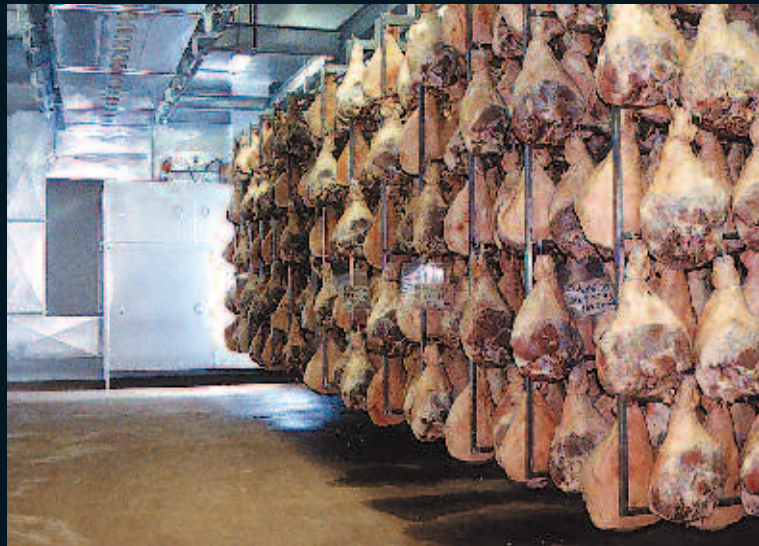
A votre Service, **Arcos** c'est aussi...

Les générateurs de fumée...

Entièrement autonomes et indépendants de la cellule, nos appareils sont de véritables générateurs de "vapeurs aromatiques".

Ils sont de type "Traditionnel" à combustion de sciure, ou de type "Fumée liquide" à brumisation de condensats de fumée.

Une gamme complète d'équipements de séchage des produits carnés, pour des locaux de 50 à 800m²...



Des enceintes climatiques adaptées à la recherche et au développement...

Arcos

Route de Saint Trivier - 01190 SAINT- BENIGNE - FRANCE -

Tel (33) 03 85 30 99 26 - Fax (33) 03 85 51 82 27

Email : contact@arcos-agro.com Site Web : www.arcos-agro.com

APE 742 C - N° SIRET 398 035 758 00026