

La Technologie du Séchage Aromatique...



Arcos



Appliquée aux magrets de Canard ...

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 :

A 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 du fumage de qualité espéré.

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 magret, 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 :

- La garantie d'une qualité supérieure, liée à la maîtrise parfaite de la température dans une plage de +5°C à +65°C.
- L'optimisation des conditions de conservation et rendements des produits, avec de réelles performances de déshydratation.
- Un traitement identique de tous les produits dans la cellule, sans rotation des chariots en cours de cycle, que les magrets soient à plat ou suspendus
- Un fumage conciliant "arôme traditionnel" et performance industrielle.
- Une machine facile à nettoyer et entretenir.
- 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.

Une fabrication soignée...

Dans notre propre atelier, une équipe de techniciens spécialisés, construit et régle avec précision nos :

- Conditionneurs de traitement d'air,
- Gaines de diffusion,
- Cellules de fumage et générateurs,
- Armoires de régulation...

Notre autonomie garantit notre facilité d'adaptation à la réalisation de tout projet personnalisé, en fonction des besoins et des installations de chaque client.



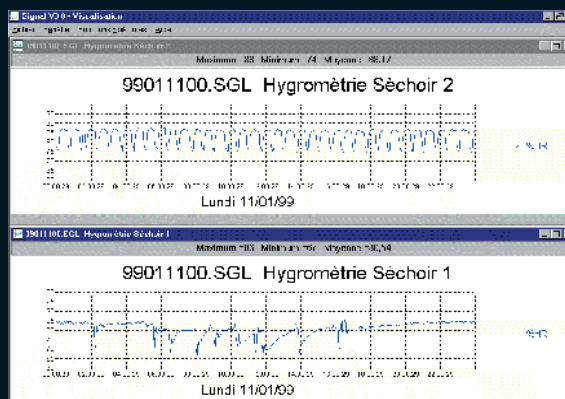
Des contrôles rigoureux...

Avant livraison, nos équipements, réalisés conformément aux normes CE en vigueur, sont soumis à une série de tests qualité. Ces contrôles multipliés dans nos ateliers sont l'assurance fiabilité de nos matériels.

Une disponibilité constante...

Au delà de la vente et de l'installation de nos équipements, nous sommes à votre disposition pour répondre à vos attentes en matière de :

- Maintenance, étalonnage et contrôle,
- Assistance technique.



Une recherche technologique...

omniprésente, pour créer des matériels parfaitement adaptés à vos produits.

Nous sommes en contact permanent avec les centres techniques Agro-alimentaires français, européens et canadiens.

Arcos

Des Equipements, adaptables à vos locaux existants ...

Nos machines répondent à une seule exigence, celle de vous offrir des performances industrielles maximales, tout en préservant la qualité de vos produits.

Rendements, mais aussi productions optimisées en saveur, seront au rendez-vous; un résultat efficace qui tient à la combinaison technologique des 3 atouts de nos machines :

La ventilation...

Particulièrement performante, elle s'adapte au produit traité.

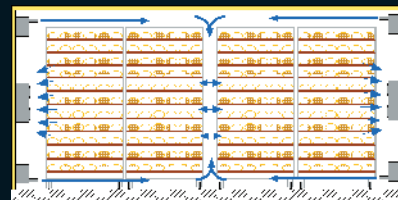
Les puissances...

Elles sont étudiées pour une mise en température rapide et une déshydratation parfaite.

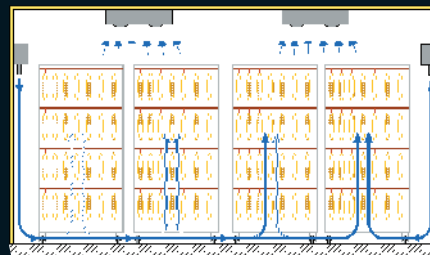
La régulation...

Précise, fiable et conviviale, elle s'effectue par automate programmable. A partir d'un modèle "Compact" ou d'un modèle plus évolutif "Graphic Line", nous vous proposons la solution adaptée à votre utilisation.

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



VARIO-FLUX HORIZONTAL POUR MAGRETS SUR GRILLES



VARIO-FLUX VERTICAL POUR MAGRETS SUSPENDUS



Repos

Etuvage

Séchage

Que ce soit sur des procédés haute température (jusqu'à 45°C) limitant la durée des cycles à 24 heures, ou sur des procédés basse température (jusqu'à 3°C) de 7 à 15 jours favorisant les qualités microbiennes des produits, nos équipements polyvalents et notre expérience dans le traitement du magret, vous garantissent la qualité et la régularité de vos fabrications.

Cellules Séchage-Fumage Climatisées



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 :

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



GENERATEUR DE FUMÉE AUTOMATIQUE
A SCIURE



Arcos

c'est aussi une gamme dédiée aux petites fabrications ...



Cellule Etuvage Séchage type CT100

- Cellule monobloc prête à brancher
- 1 chariot 600/800 H=1m50
capacité 240 magrets
- Construction inox 304L
- Régulation par automate
- Groupe frigorifique intégré
- Encombrement:
L= 0m78 p= 1m35 H=2m12
- Alimentation 220V 15A



Cellule Etuvage Séchage type CT50

- Cellule monobloc prête à brancher
- Volume 600/530 H=1m40
capacité 120 magrets
- Construction inox 304L
- Régulation par automate
- Groupe frigorifique intégré
- Encombrement:
L= 0m84 p= 0m82 H=2m12
- Alimentation 220V 10A



Fumoir Rougisser type TF100

- Cellule monobloc prête à brancher
- 1 chariot 600/800 H=1m80
capacité 240 magrets
- Construction inox 304L
- Régulation électronique
- Batterie froide inox en option
- Allumage automatique de la sciure
par résistance inox
- Tiroir à sciure intégré ou extérieur
pour agrément CEE
- Encombrement:
L= 1m00 p= 0m90 H=2m10
- Alimentation 220V ou 380V 4,5KW

Arcos

Route de Saint Trivier - 01190 SAINT- BENIGNE - Tél : 03 85 30 99 26 - Fax : 03 85 51 82 27
Visitez notre site internet www.arcos-agro.com

APE 742 C - N° SIRET 398 035 758 00026