

P. Blanc  
conception

Une ligne sur mesure fabriquée par

**Arcos**

Savoir-Faire  
et Technologie  
une alliance réussie...

Etuvage - Séchage - Affinage

Lassés par les productions industrielles sans caractère, les consommateurs sont désormais très exigeants en matière d'alimentation.

Cet art de vivre où se conjuguent les mots : *Qualité, Goût, Fraîcheur, Authenticité*, marque le retour bien mérité des fabrications artisanales.

Comme tout Maître-Artisan Charcutier, fidèle à la tradition, vous êtes conscient de ces nouveaux enjeux commerciaux.

Ils passent par une production artisanale optimisée, tant dans la qualité que la naturalité des produits.

Une sélection rigoureuse de vos matières premières, votre tour de main de Maître Charcutier sont à la base de votre savoir-faire.

Mais comment retrouver le goût vrai des charcuteries traditionnelles, produire régulièrement avec une qualité constante, quelle que soit la saison, et ce tout au long de l'année ?

En alliant votre *Savoir-Faire à la Technologie d'aujourd'hui*, celle de :

**P. Blanc**  
conception

Une ligne sur mesure fabriquée par **Arcos**

Si vous souhaitez lancer ou améliorer votre propre fabrication, à partir de 15 kg par semaine, découvrez un *Concept inédit*, basé sur :

1 De vraies performances techniques d'*Etivage - Séchage - Affinage*

1 Des procédés de fabrication, fruits de plus de quinze ans d'expérience permettant de créer des produits exceptionnels, personnalisés et appréciés.





Monobloc Etuvage - Séchage - Affinage  
Type COMBI 30

## Les caractéristiques générales...

Spécifiques à l'élaboration des petites quantités, toutes nos cellules sont vendues avec leurs concepts recettes.

Nos machines sont construites en inox, avec échangeurs traités anti-corrosion.

Créé pour durer, ce matériel robuste respecte toutes les normes d'hygiène.

Ces unités compactes s'installent très facilement.

Tous nos modèles sont adaptables, modulables, évolutifs.

## Les avantages...

sont nombreux :

- 1 Efficacité et fiabilité
- 1 Performances exceptionnelles
- 1 Utilisation simple
- 1 Manipulation sûre
- 1 Personnalisation des réglages
- 1 Fonctionnement automatique
- 1 Précision de la régulation électronique
- 1 Maîtrise des rendements
- 1 Régularité des productions
- 1 Maintenance et frais d'entretien réduits
- 1 Nettoyage aisé...

## L'expérience d'un constructeur...

A votre écoute, nous avons conçu des solutions appropriées à votre production.

Notre compétence et notre connaissance parfaite des étapes de fabrication vous assurent un résultat d'une qualité incomparable.

Disponibles, nous sommes toujours à votre service.

Ensemble, nous réussirons l'heureux mariage

## Une gamme de machines appropriées aux petites productions...

- 1 A partir de 15 Kg/semaine :  
Une formule Monobloc inédite,  
- Cellule Etuvage - Séchage - Affinage  
Type Combi 30

- 1 Pour 40 Kg/semaine :  
- Cellule Etuvage - Séchage Type CT 50  
- Cellule Séchage - Affinage Type ES 8

- 1 Pour 50 à 90 Kg/semaine :  
- Cellule Etuvage - Séchage Type CT 100  
- Cellule Séchage - Affinage Type ES 15

- 1 A partir de 150 Kg/semaine :  
- Cellule Etuvage - Séchage Type ET 160  
- Cellule Etuvage - Séchage Type ET 250  
- Cellule Séchage - Affinage Type ES 30



# Étuvage - Préséchage, l'assurance qualité de vos saucissons...

Cette étape est cruciale dans l'élaboration du saucisson sec.

Pressage, mise en température, démarrage des fermentations lactiques, acidification, coagulation des protéines, développement des fleurs de surface, ne peuvent être laissés au hasard.

Le process précis, assuré par nos étuves, en cycles de 3 à 7 jours suivant les produits, vous garantit la qualité et la régularité de vos fabrications.



Cellule Étuvage-Séchage  
Type ET 250



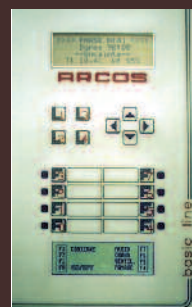
Cellule Étuvage - Séchage  
Type CT 50



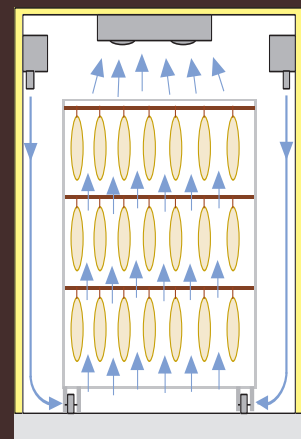
Cellule Étuvage - Séchage  
Type CT 100

## Les atouts de nos machines au service de votre réussite...

- 1 Une ventilation performante et un échange air / produit efficace.
- 1 Des puissances frigorifique et calorifique adaptées pour une mise en température rapide et une déshydratation parfaite
- 1 Une régulation précise, fiable et conviviale, par automate programmable :  
99 phases de programmes sont possibles.  
Température ambiante, hygrométrie mini/maxi, durée, temps de ventilation sont ainsi programmables pour chaque phase.  
Insensible aux coupures de courant et sans besoin de pile de sauvegarde, le système est prévu en compatibilité an 2000.  
Chaque automate est fourni avec un programme standard étuvage, pré-séchage entièrement modifiable.



L'automate  
ARCOS compact



Un appareillage plafonnier permettant un nettoyage aisé du sol.

# Séchage - Affinage, un outil au service des Maîtres Affineurs...

Dans le processus des fabrications de salaison sèche, cette étape est plus ou moins longue.

Nos affineurs sont conçus pour répondre aisément à vos besoins.

Ils sont assez performants pour éviter le limonage des produits jeunes, mais aussi prévus pour permettre l'affinage prolongé de produits plus avancés.



L'ensemble monobloc  
et son réseau de gaines inox



Séchoir - Affineur  
Type ES 30

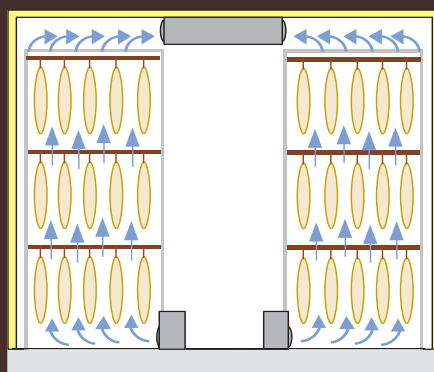


Schéma de principe  
du flux d'air

Une seule exigence :  
le bien-être de votre produit...

en créant artificiellement le climat des premiers jours de printemps propices à l'épanouissement des salaisons avec :

- 1 Une ventilation douce et homogène.
- 1 Une régulation électronique précise évitant les variations importantes de température et d'hygrométrie.

Nos gaines de soufflage, équipées de volets de réglage créent des zones plus ou moins ventilées en fonction des produits et de leur maturité.

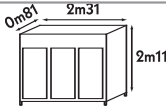
Leur fabrication tout inox favorise leur longévité et la conformité aux règles d'hygiène en vigueur.




Vue intérieure  
du monobloc inox



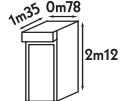
## Monobloc Etuvage - Séchage - Affinage Type COMBI 30

CONSTRUCTION	DIMENSIONS	CAPACITE	EQUIPEMENT	AMENAGEMENT
Assemblage de 3 modules de 70 cm Isolation polyuréthane de 60 mm Revêtement en acier inox 304L Montage sur pieds réglables		ETUVE : 10 à 25 Kg de saucissons SECHOIR : 25 à 80 Kg de saucissons	Groupe frigorifique 1/4 cv - R22 2 batteries froides traitées anti-corrosion Résistances en inox - Ventilation dirigée Régulation par automate ARCOS Alimentation 220V 10A	ETUVE : 2 niveaux espacés de 280 mm SECHOIR : 8 niveaux espacés de 280 mm OPTIONS : porte vitrée, 60 barres de suspension de 53 cm

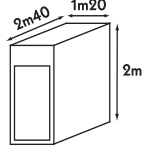
## Cellule Etuvage - Séchage Type CT 50

CONSTRUCTION	DIMENSIONS	CAPACITE	EQUIPEMENT	AMENAGEMENT
Cellule monobloc Isolation polyuréthane de 60 mm Revêtement en acier inox 304L Montage sur pieds réglables		15 à 50 kg de saucissons	Groupe frigorifique 1/4 cv - R22 Batterie froide traitée anti-corrosion Résistances inox - Ventilation dirigée Régulation par automate ARCOS Alimentation 220V 10A	Penderie de 530 x 650 H 1500 mm 5 niveaux espacés de 250 mm Barres de suspension de 53 cm (en option)

## Cellule Etuvage - Séchage Type CT 100

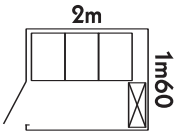
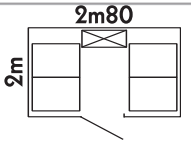
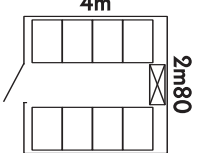
CONSTRUCTION	DIMENSIONS	CAPACITE	EQUIPEMENT	AMENAGEMENT
Cellule monobloc Isolation polyuréthane de 60 cm Revêtement inox 304L Sol accessible pour chariot Porte pivotante de 1M 55 x 0M 65		30 à 90 kg de saucissons frais	Groupe frigorifique 1/2 cv - R22 Batterie froide traitée anti-corrosion Résistances en inox - Ventilation dirigée Régulation par automate ARCOS Alimentation 220V 15A	Chariot de 800 x 630 H 1500 mm 5 niveaux espacés de 260 mm Barres de suspension de 79 cm (en option)

## Cellule Etuvage - Séchage Type ET 250

CONSTRUCTION	DIMENSIONS	CAPACITE	EQUIPEMENT	AMENAGEMENT
Panneaux en tôle laquée, crochetables Isolation polyuréthane de 60 cm Porte pivotante de 1800 x 900 Montage sur sol fini		80 à 260 kg de saucissons	Conditionneur mural en inox 304L Batterie froide traitée anti-corrosion Résistances en inox - Turbine à réaction Groupe frigorifique 1 cv 1/4 Gaines de distribution d'air inox Régulation par automate ARCOS Alimentation Tri 380V 15A	2 chariots 800 x 800 H 1850 mm Barres de suspension de 79 cm (option)

## Cellules Séchage - Affinage

CELLULE	EQUIPEMENT
Panneaux en tôle laquée, crochetables Isolation polyuréthane de 90 mm Porte pivotante de 1900 x 800 Montage sur sol isolé renforcé	Conditionneur monobloc mural en acier inox 304L comprenant : - Batterie froide traitée anti-corrosion - Résistances en inox - Ventilateurs hélicoïdes - Coffret électrique de puissance - Régulation électronique à affichage digital température hygrométrie Gaines de distribution d'air en inox avec diffuseurs à débit réglable Humidificateur pour utilisation avec charge réduite (en option)

MODELES	DIMENSIONS	CAPACITE	AMENAGEMENT	PUISSANCE
ES 8 Volume 8 m <sup>3</sup> HSP = 2 M40		Stockage : 300 kg de saucissons Rotation : 50 kg étuvés/semaine	Penderie en acier inox 304 L : 3 travées de 0M 54 x 0M 80 équipées de 7 niveaux espacés de 270 mm Barres de suspension de 53 cm (option)	Groupe frigorifique 1/2 cv Alimentation 220V 10A
ES 15 Volume 15 m <sup>3</sup> HSP = 2 M40		Stockage : 600 kg de saucissons ou 108 jambons Rotation : 100 kg étuvés/semaine ou 8 jambons	Penderie en acier inox 304 L : 4 travées de 0M 80 x 1M équipées de 7 niveaux espacés de 270 mm Barres de suspension de 79 cm (option)	Groupe frigorifique 1 cv Alimentation 220V 15A
ES 30 Volume 30 m <sup>3</sup> HSP = 2 M40		Stockage : 1200 kg de saucissons ou 216 jambons Rotation : 250 kg étuvés/semaine ou 16 jambons	Penderie en acier inox 304 L : 8 travées de 0M 80 x 1M équipées de 7 niveaux espacés de 270 mm Barres de suspension de 79 cm (option)	Groupe frigorifique 1 cv 1/2 Alimentation Tri 380V 10A

**P. Blanc**  
conception

Une ligne sur mesure fabriquée par **Arcos**