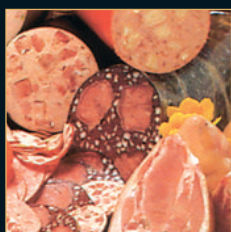


Le Traitement Aéro-Thermique des Produits Alimentaires...

Arcos



Cellules de Décongélation - Cuisson - Pasteurisation - Séchage - Fumage

Décongélation réussie...

Importante, cette étape se doit d'être effectuée avec soin et rapidité pour garantir la qualité de vos produits finis.

Par sur-saturation humide, vos produits fragiles (filets ou blocs de poissons, viandes, légumes, fromages...) seront décongelés dans des conditions optimales.



Cuisson et Pasteurisation maîtrisées...

Cuisson et pasteurisation des produits alimentaires nécessitent des traitements thermiques précis et fiables, assurant respect des textures, préservation des arômes, maîtrise des jus de cuisson, allongement de la durée de vie des produits, hygiène parfaite, contrôle constant des valeurs cuisantes et pasteurisantes.

Pour ce faire, notre process performant garantit températures homogènes, rapidité de cuisson, régularité des cycles et amélioration des rendements. Trois types de cuisson sont possibles :

- **En Cuisson humide** : Jambons, épaules, plats cuisinés, poissons, crustacés... sont traités par diffusion de vapeur basse pression ($T < 100^{\circ}\text{C}$).
- **En Cuisson sèche** : Terrines, pâtés, galantines, mousses... sont cuits par air surchauffé sec (T jusqu'à 150°C en standard, 250°C en option).
- **En Cuisson mixte** : combinant cuisson sèche et humidification afin de maîtriser rendement et texture des produits.

Séchage performant...

La qualité est liée à sa rapidité d'exécution, à son homogénéité et à sa régularité cycle après cycle. Pour un résultat performant, le traitement se fait au moyen d'une ventilation de forte intensité.

Séchage des surfaces, évacuation de l'air humide sont réalisés grâce à une maîtrise parfaite de l'hygrométrie.

Pour tous vos produits délicats, traités à des températures inférieures à 30°C , nos cellules climatisées "CTF" vous garantissent un séchage parfaitement maîtrisé et reproductible indépendamment du climat de votre site.



Fumage régulier...

Agent complémentaire à la conservation des aliments, nos cellules sont conçues pour un fumage régulier et homogène qui préserve texture, flaveur, couleur, et qui assure aussi la stabilité microbiologique des produits traités (viandes, poissons, fromages...).

Grâce à une ventilation puissante, associée à un contrôle précis de la température et de l'hygrométrie, trois types de fumage sont réalisables :

● **le fumage par générateur** : approche traditionnelle des produits fumés (poitrines, saucisses, jambons...), il s'effectue à l'aide d'un générateur à sciures (brûlées sous air appauvri en oxygène). La combustion génère des composés acides, phénoliques, carbonylés, essentiels à la qualité finale (riches en propriétés bactériostatiques et antioxydantes). La grande richesse aromatique des fumées produites est souvent un atout de poids.



● **le fumage par atomisation** : sans rejet extérieur et en toute sécurité, consiste à revaporiser dans la cellule des fumées liquides condensées (pH de 2,5). Conditionnée en bidons (de 10 à 1000 kilos), la fumée liquide existe en plusieurs parfums (arômes 100 % naturels). Assimilée au fumage naturel, l'atomisation permet également de supprimer les effets indésirables du fumage traditionnel (benzo-pyrènes néfastes à la santé, contraintes de nettoyage ou de stockage du bois). Elle réduit aussi considérablement les temps de production (jusqu'à 50%). Ses propriétés bactéricides (pH bas) sont un atout supplémentaire.

● **le fumage par friction** : la pyrolyse du bois est obtenue par l'échauffement provoqué par le frottement d'une roue cannelée tournant à grande vitesse sur une bûche de bois qui est comprimée électropneumatiquement sur le système de friction. Cette technologie permet l'utilisation d'une grande variété d'essence de bois et génère une fumée dite "froide", très aromatique, avec des taux de benzopyrènes très faibles.



Des Equipements au service de votre réussite...

Ergonomiques, aux normes en vigueur, nos cellules sont conçues en respect des contraintes environnementales et sanitaires, liées à la production.

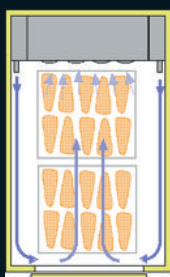
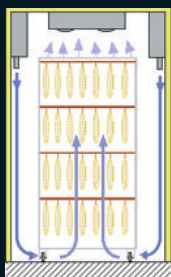
Evolutifs, nos équipements répondent à une seule exigence, celle de vous offrir des performances maximales, tout en préservant la qualité de vos produits.

Rendements, mais aussi productions optimisées en saveur seront au rendez-vous.

Ce résultat efficace tient à la combinaison technologique des 3 atouts de nos machines :

La ventilation...

Particulièrement performante, elle s'adapte au produit traité : ventilation à flux d'air vertical, horizontal ou alterné.



Les puissances...

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

Chauffage électrique, vapeur, eau chaude, eau glacée, groupe frigorifique, nos cellules s'adaptent à l'énergie dont vous disposez.

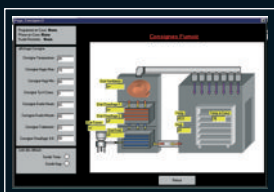
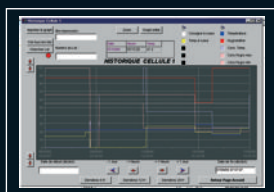
En option, nos sécheurs "air neuf" ou "climatisation fermée" garantissent des performances de déshydratation maximales.

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 "VISULINE" vous apportera toutes les fonctionnalités d'un système de GTC personnalisé et performant : traçabilité complète avec gestion des numéros de lot et suivi des valeurs pasteurisatrices.



L'expérience d'un constructeur...

Spécialistes du traitement des produits charcutiers, nous sommes à votre écoute pour vous proposer des solutions innovantes, appropriées à vos productions.

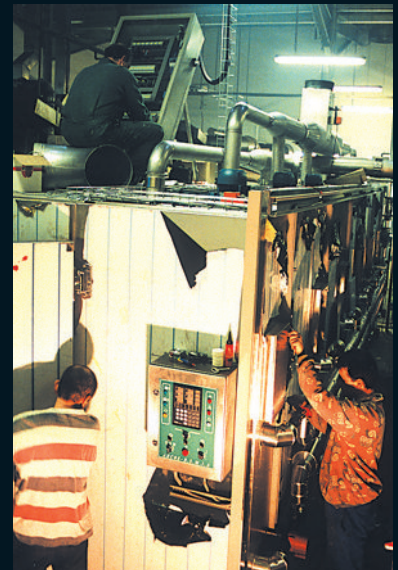
Notre compétence et notre connaissance parfaite des étapes de fabrication vous assurent un résultat d'une qualité incomparable.

En alliant votre savoir-faire à notre technologie, vous aurez la garantie de présenter à vos clients des produits conformes aux exigences des consommateurs.

Compétitives, toutes nos cellules sont aménageables et évolutives. Elles se déclinent à la demande, selon vos besoins, pour vous permettre d'optimiser :

- **DECONGELATION**
- **CUISSON**
- **PASTEURISATION**
- **SECHAGE**
- **FUMAGE**

de vos produits (charcuterie, viandes, poissons, plats cuisinés...).



Des avantages...

Les avantages sont nombreux :

- Efficacité et fiabilité,
- Performances exceptionnelles,
- Utilisation simple, manipulation sûre,
- Personnalisation des réglages,
- Précision du fonctionnement,
- Maîtrise des rendements,
- Régularité des productions,
- Robustesse des équipements (inox),
- Economies de fonctionnement,
- Maintenance, frais d'entretien réduits,
- Nettoyage aisé...

Arcos

Route de Saint Trivier - 01190 SAINT- BENIGNE - ☎ + 33 (0)3 85 30 99 26 - FRANCE

Site internet : arcos-agro.com / Mail : contact@arcos-agro.com

APE 742 C - N° SIRET 398 035 758 00026