

# Arcos

AU SERVICE DES TECHNOLOGIES  
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE



L'originalité d'un concept  
d'enceintes climatiques adaptatives...

Constructeur de cellules climatiques appréciées par les industriels, **ARCOS**, de par sa connaissance et sa parfaite maîtrise de l'industrialisation des procédés, est aussi un partenaire reconnu en matière de Recherche et de Développement dans le secteur de l'agro-alimentaire.

C'est d'ailleurs en réponse aux besoins réels des professionnels de la Recherche, désireux de travailler avec des équipements permettant enfin des applications plus personnalisées et plus légères, qu'**ARCOS** a conçu des enceintes autonomes adaptatives, spécifiques aux essais en ambiance contrôlée.

## ARCOS... UN CONCEPT ORIGINAL AU SERVICE DE LA RECHERCHE

**Original, le concept ARCOS, à partir d'un modèle Standard (la CTF 50H Labo) permet la réalisation d'enceintes d'essais "Sur-mesure" :**

- > Aménageables, évolutives, elles se déclinent à la demande en versions allégées ou plus complètes, pour s'adapter parfaitement à tout type de recherches menées par les centres techniques, les laboratoires et chercheurs en expérimentation ou mise au point de procédés.
- > Séchage, maturation, fermentation, pasteurisation, fumage... vieillissement, stabilité, évolution microbiologique... sont autant d'applications possibles, quels que soient les produits alimentaires testés (viandes, poissons, végétaux, fruits, laitages...).
- > Performant, le traitement des produits (simulations, échantillonnages) s'effectue dans des conditions précises de température, d'hygrométrie et de temps.
- > Dotées d'une haute technologie, les enceintes climatiques **ARCOS** sont également plus proches des installations industrielles. Elles offrent ainsi la possibilité de faire évoluer les produits en fabrication définitive, dans des conditions optimales (tous les résultats étant analysés et pris en compte).
- > Avantageux, leur coût correspond aux seules exigences techniques du client.



Du «Standard» au «Sur-mesure»,

# Arcos

vous présente sa gamme déclinable...

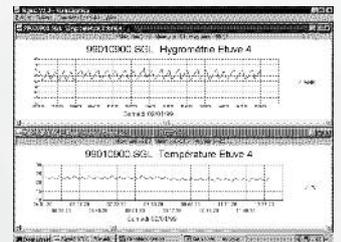
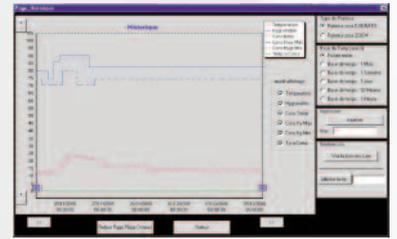


# LA CTF 50 H... LE STANDARD

## Une conception adaptée et des équipements performants.

> 6 fonctions d'origine, pour :

- **Ventiler** : ventilation ajustable à flux d'air horizontal permettant le traitement des produits à plat ou suspendus.
- **Refroidir** : batterie froide inox alimentée par un groupe frigorifique intégré au dessus de la cellule.
- **Chauffer** : résistances inox avec puissances étagées.
- **Déshumidifier** : par condensation grâce au groupe frigorifique ou par introduction d'air neuf.
- **Humidifier** : par générateur de vapeur ou par brumisation.
- **Réguler/ tracer** : Précise, fiable et conviviale, la régulation 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 logiciel "Visuline" vous apportera toutes les fonctionnalités d'un système d'enregistrement et de traçabilité, personnalisé et performant.



## DU STANDARD... AU SUR-MESURE

C'est donc à partir de la CTF 50 H Labo (modèle Standard) qu'il est possible de réaliser des équipements encore plus ciblés, en parfaite adéquation avec les demandes personnalisées des professionnels. En versions optimisées ou allégées, les possibilités Sur-mesure sont très larges.

### Les versions optimisées

Elles permettent :

- > Des applications supplémentaires :
  - Toute demande spécifique,
  - Fumage de produits alimentaires,
  - Choc thermique,
  - Convoyage et chariots spécifiques...
- > Un fonctionnement et des contrôles plus poussés :
  - Fonctionnement de -10° à 150°, de 15 à 95% HR,
  - Mesures de grandeurs physiques supplémentaires (C°, Ph, poids...),
  - Flux laminaire avec régulation proportionnelle au soufflage.



### Les versions allégées

A contrario des précédentes (capables de traiter tous les produits alimentaires), elles sont généralement destinées à des applications plus légères relatives au traitement d'un seul type de produit.

- > C'est le cas, notamment, de la CT 50 Labo, conçue exclusivement pour des essais en ambiance contrôlée permettant d'étudier vieillissement, stabilité, évolution microbiologique... spécifiques aux produits carnés.
- > Quels que soient les impératifs de Recherche et de Développement, tout est envisageable, avec le concept **ARCOS**. N'hésitez pas à vous renseigner.

## ARCOS, LA GARANTIE D'UN VRAI CONSTRUCTEUR

Au service des industriels et des professionnels des technologies de l'agro-alimentaire, Arcos est un constructeur de cellules expérimenté, qui réalise entièrement ses équipements dans ses ateliers de Saint-Bénigne (01 - France).

> Autonome, il s'adapte facilement à la réalisation de tout projet personnalisé, en fonction des besoins et des installations de chacun.

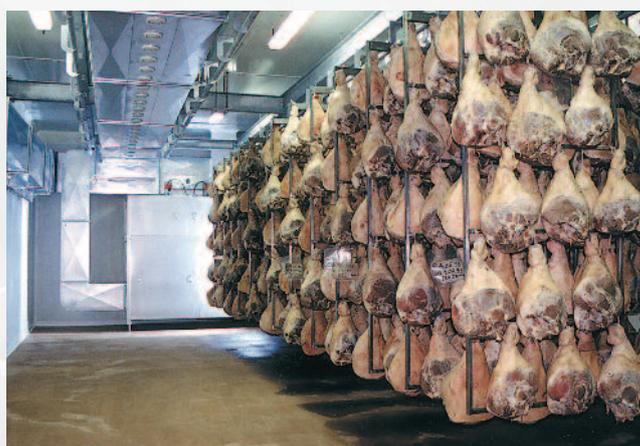
> Sa bonne connaissance et sa présence appréciée dans le domaine industriel, font d'ARCOS un partenaire efficace en matière de Recherches appliquées.

> Son équipe de techniciens spécialisés construit et régle avec précision toutes ses créations.



> Fabrication particulièrement soignée (conforme aux normes CE), contrôles multiples et rigoureux (tests qualité/fiabilité en atelier, avant livraison) sont la garantie de son savoir-faire.

> D'une disponibilité constante, ARCOS assure également l'installation, la maintenance, l'étalonnage ou le contrôle, l'assistance technique de tous ses produits.



# Arcos

Route de Saint Trivier -F- 01190 SAINT-BENIGNE

Tél. 03 85 30 99 26 - Fax 03 85 51 82 27

Site Internet : [www.arcos-agro.com](http://www.arcos-agro.com)