

Arcos

"L'Atelier de fumage"

Au service des Maîtres Fumeurs



Arcos ... Le Fabricant de Fumoirs Réfrigérés

Au service de votre Savoir-Faire... l'Expérience d'un constructeur

A l'écoute des "Maîtres Fumeurs", ARCOS, constructeur français expérimenté de cellules pour l'agro-alimentaire, a créé pour vous, des solutions appropriées aux fabrications artisanales de poissons fumés.

Spécifiques à l'élaboration de petites quantités, nos fumoirs vous assurent toute l'année régularité de production.



Une Technologie innovante...

Trop souvent négligée et réduite à sa fonction d'agent conservateur, l'étape de fumage des produits alimentaires se doit, aujourd'hui, d'être une phase d'aromatization subtile.

Nos Fumoirs vous permettent de réaliser ce procédé avec succès, notamment grâce à :

- Une parfaite maîtrise de la phase de fumage,
- Une combustion de sciure, toutes essences, automatique et sans flamme,
- Un contrôle précis de la température de fumage, indépendamment des conditions climatiques extérieures,
- Un automate de régulation programmable permettant l'enchaînement des phases de séchage/fumage/conservation.

Le Mode Séchage...

- Le ventilateur inox assure un brassage uniforme de l'air autour des produits.
- La déshydratation du poisson est réalisée par condensation d'eau sur la batterie froide assurant un séchage homogène, à température maîtrisée, et ce quelles que soient les conditions climatiques.

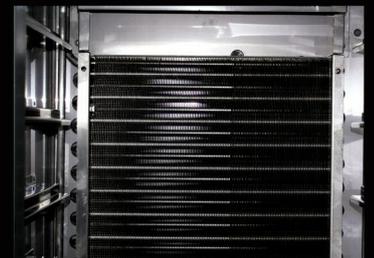


Le Mode Fumage...

- L'utilisation de différentes essences de sciure permet toutes les possibilités d'aromatization.
- L'appareil est équipé d'un tiroir à sciure intégré ou déporté.
- Ce tiroir est rempli de sciure, en ayant soin de recouvrir la résistance inox d'allumage automatique.
- La densité de fumée dans l'appareil est réglée grâce à la temporisation («temps de marche fumage»).
- Grâce à la climatisation et à la régulation électronique, la température de fumage est régulée précisément à la valeur désirée, de 18 °C à plus de 50°C.

Le Mode Frigo...

- Grâce à son équipement frigorifique, la cellule peut être maintenue à une température de 3 °C.
- Elle assure ainsi, avec soin, la conservation, la maturation ou la présentation à la vente de vos produits fumés.



Une Régulation précise par Automate programmable...

- Notre automate programmable permet la création de différentes recettes.
- Chaque recette programmée est constituée des différentes phases de fabrication. Séchage, fumage et conservation s'enchaînent ainsi en toute sécurité, sans intervention de l'opérateur.
- Vous pouvez lancer un cycle à n'importe quelle heure de la journée.
- Une fois la phase de fumage terminée, le mode frigo conservera vos produits finis à une température de 3°C.

En réponse à vos attentes d'installation et de capacité de production, la gamme des fumoirs ARCOS compte deux modèles monoblocs performants qui vous permettront de maîtriser, dans des conditions optimales, l'intégralité du process de transformation de vos poissons, en magasin ou en laboratoire.

De par leur fonctionnement automatique, nos cellules conçues pour une utilisation simple et une manipulation sûre sont gages de régularité de vos productions grâce à une maîtrise parfaite des températures.



TF 50 Clim

En Magasin, les Atouts du TF 50 Clim...

- Capacité de production jusqu'à 45 kg/cycle.
- Modes séchage, fumage et frigo conservation.
- Gestion des temps de cycle maîtrisée grâce à la régulation par automate programmable.
- Résistance inox d'allumage automatique de la sciure.
- Groupe frigorifique intégré.
- Température réglable de 3°C à 55°C.
- Branchement monophasé (une seule prise suffit).
- Tiroir à sciure intégré pour un gain de place maximum, amovible durant la phase de séchage.
- Contrainte d'évacuation des fumées limitée à un tube souple de 5 cm de diamètre.
- Cellule polyvalente et mobile, montée sur roulettes.
- Concept inédit "clefs en main", conçu pour animer votre magasin. Sa vitrine transparente offre à vos clients une découverte en direct du process et vous permet de soigner la présentation de vos produits finis. Esthétique et visuel, ce concept est doté d'une PLV attractive.



En Laboratoire, les Plus du TF 100 Clim...

Basé sur les caractéristiques et performances du TF 50 Clim, il est la version «Atelier de production» de ce dernier et intègre les fonctionnalités complémentaires suivantes :

- Capacité de production jusqu'à 90 kg/cycle,
- Température réglable de 3° C à 65°C, grâce à son isolation renforcée,
- Equipé d'un chariot facilitant nettoyage, manutention et gain de productivité,
- Production de fumée déportée hors de la zone de production, conforme à l'obtention des agréments CEE.



Compresseur frigorifique logé ou déporté



Tiroir à sciure déporté ouvert et fermé

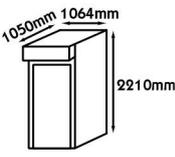


TF 100 Clim

Fumoir réfrigéré TF 50 Clim

CONSTRUCTION	DIMENSIONS	CAPACITÉ	ÉQUIPEMENT DE BASE	AMÉNAGEMENT
<p>Fabrication tout inox 304 L</p> <p>Isolation complète 60 mm mousse polyuréthane</p> <p>Porte vitrée pivotante étanche</p> <p>Montage sur pieds ou roulettes</p>		<p>45 Kg</p> <p>24 filets de saumon suspendus</p>	<p>Résistance inox d'allumage sciure</p> <p>Ventilateur de brassage inox</p> <p>Batterie froide inox avec compresseur frigorifique intégré</p> <p>Tiroir de combustion de la sciure intégré</p> <p>Automate de régulation programmable</p> <p>Evacuation des fumées par tube souple DN40</p> <p>Alimentation MONO 220 V 10A</p> <p>Evacuation des condensats et des eaux de lavage à prévoir</p>	<p>Kit d'accrochage pour filets BAF60</p> <p>Grille inox en fil 600x400 mm en option</p>

Fumoir réfrigéré TF 100 Clim

CONSTRUCTION	DIMENSIONS	CAPACITÉ	ÉQUIPEMENT DE BASE	AMÉNAGEMENT
<p>Fabrication tout inox 304 L renforcée</p> <p>Isolation renforcée 30 mm mousse polyuréthane et 30 mm laine de roche</p> <p>Porte double paroi pivotante étanche</p> <p>Sol renforcé avec montée de chariot intégré</p>		<p>90 Kg</p> <p>36 filets de saumon à plat sur grille</p> <p>42 filets de saumon suspendus</p>	<p>3 résistances inox de chauffage</p> <p>Résistance inox d'allumage sciure</p> <p>Ventilateur de brassage inox</p> <p>Batterie froide inox raccordée sur groupe frigorifique déporté</p> <p>Tiroir de combustion de la sciure extérieur et autonome évitant le contact entre la sciure et les produits à fumer</p> <p>Automate de régulation programmable</p> <p>Evacuation des fumées DN 90</p> <p>Alimentation TRI 380 V + N 4,5 KW</p> <p>Evacuation des condensats et des eaux de lavage à prévoir</p>	<p>Chariot inox 870x610 H = 1800 mm 9 niveaux espacés de 150 mm</p> <p>Grilles inox en fil 800x600 mm</p> <p>Barres de suspension BAF 79 en option</p>

LES PLUS D'ARCOS...

Mise en service et formation des utilisateurs, sur site, par un technicien ARCOS.
Recettes de fumage de base fournies, avec possibilité de formation complémentaire agréée.
Assistance technique téléphonique gratuite pendant un an.
Matériel garanti un an, pièces et main d'oeuvre.

Arcos

c'est aussi...

Des chambres de Séchage et Décongélation des produits carnés...



Une gamme de cellules industrielles pour Séchage, Fumage et Cuisson...

Arcos

469 route des Charmes - 01190 GORREVOD - Tél. + 33 (0)3 85 30 99 26 - Fax : + 33 (0)3 85 51 82 27
Web : www.arcos-agro.com / Mail : contact@arcos-agro.com

APE 2893Z - N°SIRET 398 035 758 00042