

La Technologie du Séchage Aromatique...

Arcos



Cellules Climatisées Etuvage - Séchage - Fumage

Le Séchage Aromatique, un concept...

Arcos

L'expérience d'un constructeur...

Spécialiste du séchage des produits carnés, notre compétence est appréciée depuis plusieurs années dans le domaine des salaisons.

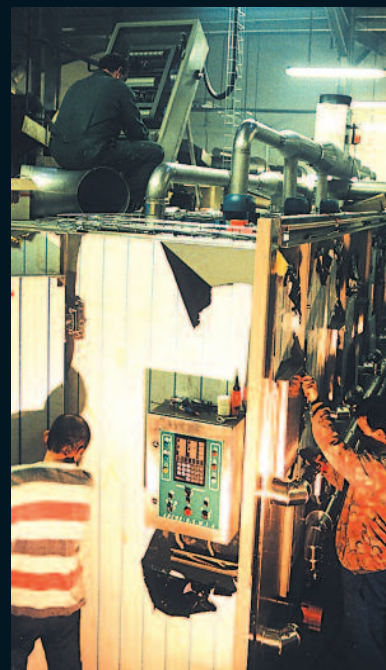
Notre maîtrise des procédés de diffusion d'air, de contrôle des températures et hydrométries, offre aux professionnels de l'agroalimentaire des solutions performantes, pour optimiser la qualité de leurs productions.

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 donnait 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 poisson, un constat s'impose : la plupart des 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 +10°C à +110°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.
- 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.

Les Caractéristiques d'une Technologie Unique ...

La climatisation en circuit fermé...

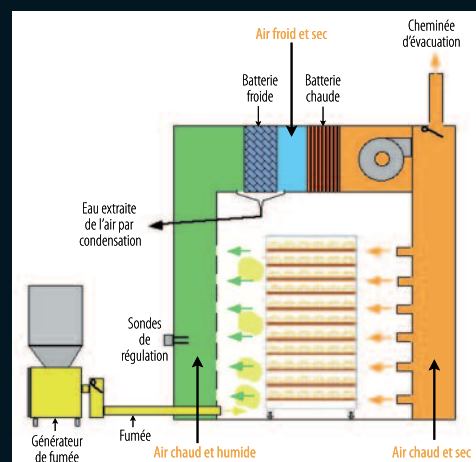
A contrario de la technologie d'Arcos, les procédés existants utilisent le principe de la climatisation ouverte.

Selon les réglages désirés, l'hygrométrie des cellules de fumage est contrôlée par variation d'introduction d'air extérieur.

Mais ce système présente de nombreux inconvénients :

- L'irrégularité de séchage et fumage des produits, résultant des variations climatiques incontrôlables de l'air extérieur au fil des saisons.
- L'introduction d'un air bactériologiquement incontrôlable sur des produits non stabilisés, en totale contradiction avec les règles d'hygiène imposées par les normes en vigueur.

Ces inconvénients sont définitivement solutionnés avec le procédé de climatisation en circuit fermé d'Arcos.



Des performances de déshydratation...

Notre principe est basé sur la **déshumidification par condensation**.

L'air humide pénètre sur la batterie froide. A son contact, l'eau contenue dans l'air se condense. Prise au piège elle doit obligatoirement s'écouler à l'extérieur.

L'air sec obtenu est alors réchauffé pour permettre le maintien de la température de la cellule. Le pouvoir déshydratant de l'installation est directement lié à la puissance frigorifique et à la géométrie de la batterie froide.

Ce travail en circuit fermé garantit des performances de séchage indépendantes du climat extérieur.

En phase fumage, le principe de la "climatisation fermée" vous assure d'un contrôle parfait de l'hygrométrie et de la densité de la fumée.

Des cellules polyvalentes...

En version standard, les cellules ARCOS vous permettent de sécher et/ou fumer, à froid ou à chaud, vos poissons dans des conditions précises de température, d'hygrométrie et de temps. Un système de nettoyage automatique assure l'entretien de la cellule et de ses parties techniques.

En option, nous pouvons vous proposer **l'injection de vapeur** afin de réaliser des phases de décongélation, de cuisson et pasteurisation.

Cuisson et pasteurisation : ce procédé implique un traitement thermique précis et fiable. La solution ARCOS est efficace, avec des températures homogènes, une cuisson rapide et des cycles réguliers.

Décongélation : Grâce à la sursaturation rapide, vos produits fragiles (filets ou blocs), seront décongelés dans des conditions optimales. N'hésitez pas à nous contacter pour **des solutions de décongélation sur mesure**, en cellule ou salle équipée.

Les Caractéristiques d'une Technologie Unique ...

La climatisation en circuit fermé...

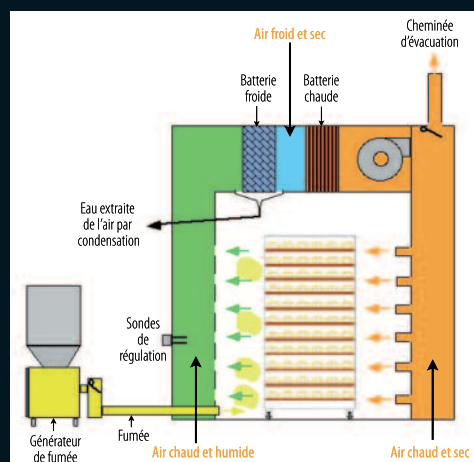
A contrario de la technologie d'Arcos, les procédés existants utilisent le principe de la climatisation ouverte.

Selon les réglages désirés, l'hygrométrie des cellules de fumage est contrôlée par variation d'introduction d'air extérieur.

Mais ce système présente de nombreux inconvénients :

- L'irrégularité de séchage et fumage des produits, résultant des variations climatiques incontrôlables de l'air extérieur au fil des saisons.
- L'introduction d'un air bactériologiquement incontrôlable sur des produits non stabilisés, en totale contradiction avec les règles d'hygiène imposées par les normes en vigueur.

Ces inconvénients sont définitivement solutionnés avec le procédé de climatisation en circuit fermé d'Arcos.



Des performances de déshydratation...

Notre principe est basé sur **la déshumidification par condensation**.

L'air humide pénètre sur la batterie froide. A son contact, l'eau contenue dans l'air se condense. Prise au piège elle doit obligatoirement s'écouler à l'extérieur.

L'air sec obtenu est alors réchauffé pour permettre le maintien de la température de la cellule. Le pouvoir déshydratant de l'installation est directement lié à la puissance frigorifique et à la géométrie de la batterie froide.

Ce travail en circuit fermé garantit des performances de séchage indépendantes du climat extérieur.

En phase fumage, le principe de la "climatisation fermée" vous assure d'un contrôle parfait de l'hygrométrie et de la densité de la fumée.

Des cellules polyvalentes...

En version standard, les cellules ARCOS vous permettent de sécher et/ou fumer, à froid ou à chaud, vos poissons dans des conditions précises de température, d'hygrométrie et de temps. Un système de nettoyage automatique assure l'entretien de la cellule et de ses parties techniques.

En option, nous pouvons vous proposer **l'injection de vapeur** afin de réaliser des phases de décongélation, de cuisson et pasteurisation.

Cuisson et pasteurisation : ce procédé implique un traitement thermique précis et fiable. La solution ARCOS est efficace, avec des températures homogènes, une cuisson rapide et des cycles réguliers.

Décongélation : Grâce à la sursaturation rapide, vos produits fragiles (filets ou blocs), seront décongelés dans des conditions optimales. N'hésitez pas à nous contacter pour **des solutions de décongélation sur mesure**, en cellule ou salle équipée.

La solution

Arcos ...

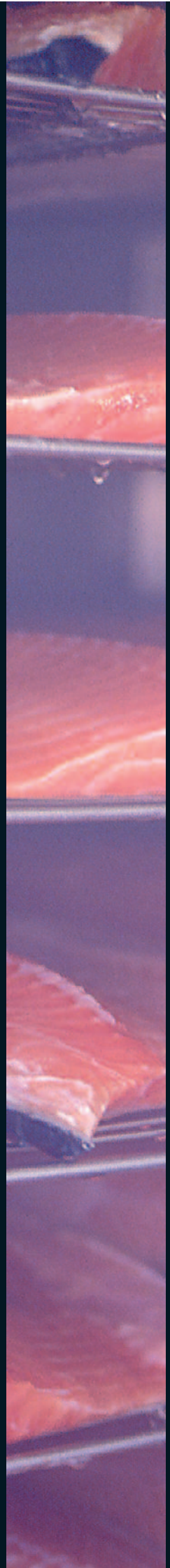


La gamme CTF, issue de la collaboration entre professionnels - utilisateurs et technologie ARCOS, réinvente enfin le séchage aromatique.

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.



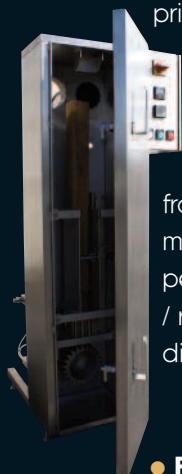
Les générateurs de fumée...

Entièrement autonomes et indépendants de la cellule, nos appareils sont **de véritables générateurs de "fumées aromatiques"**.

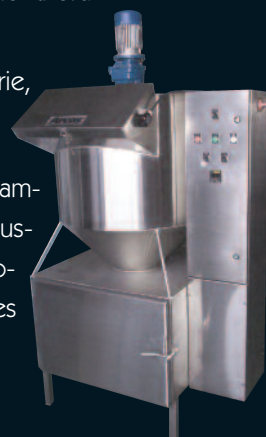
Ils sont de type "Traditionnel" à combustion de sciure ou friction de bûche, ou de type "Fumée liquide" à brumisation de condensats de fumée.

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

- **Par combustion de sciure** : approche traditionnelle des produits fumés (poitrines, saucisses, jambons...) 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.



- **Par friction de bûche** : 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. La température de combustion ainsi obtenue est de +300 à +350°C ; elle peut être régulée en faisant varier la pression exercée sur la bûche et sur la programmation des temps de pression / relâchement. 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.



- **Par atomisation** : sans rejet extérieur et en toute sécurité, consiste à brumiser 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.



A votre Service, **Arcos** c'est aussi...



Une gamme complète d'équipements pour le séchage, la maturation et l'affinage de produits carnés, pour des locaux de 50 à 800m³...

Des enceintes climatiques pour laboratoires, adaptées à la recherche et au développement...

