

REFROIDISSEMENT RAPIDE DES SAUMONS

FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION

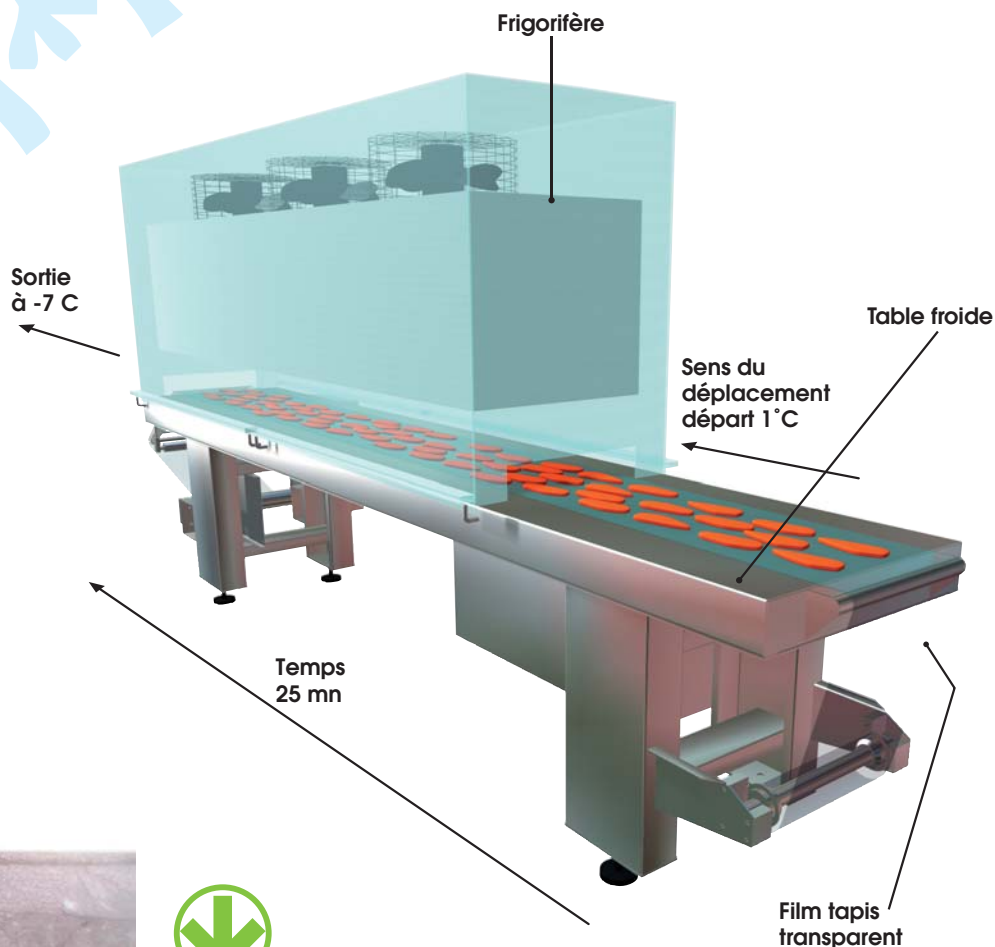
Application :

Refroidissement rapide des saumons quelle que soit la température d'entrée et de sortie des produits.

Le refroidissement à coeur s'effectue en continu sur un film tapis par le biais d'une double action :

- la surface inférieure est en contact direct avec une sole réfrigérée,
- la surface supérieure des produits est en contact direct avec l'air froid ventilé du frigorigère.

Les produits gardent leur forme. Le refroidissement est simplifié pour une découpe optimisée.



Avantages :

- Gain en poids du fait de la perte en eau négligeable,
- Allongement de la date de limite de vente car le développement bactériologique est extrêmement réduit du fait de la rapidité du refroidissement.
- Les saumons conservent parfaitement leur forme, ils ne collent pas (pas de perte matière) et ne sont pas marqués par leur passage.
- Meilleure prise pour le tranchage : moins de perte matière.

Spécifications techniques

Gamme de température
de 100°C à -7°C

Temps de refroidissement
de -1° à -7° en 25mn
(épaisseur < 50mm)

Capacité
1000 Kg/h

Courbe des temps de refroidissement

