

ETUDE  
CIMS

FICHE  
PRODUIT  
A4-04

FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION



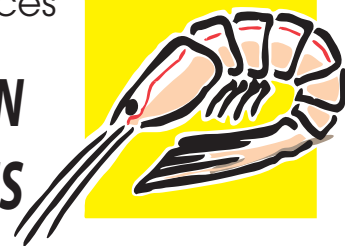
CIMS  
Surgélation

Surgeler, c'est notre métier.

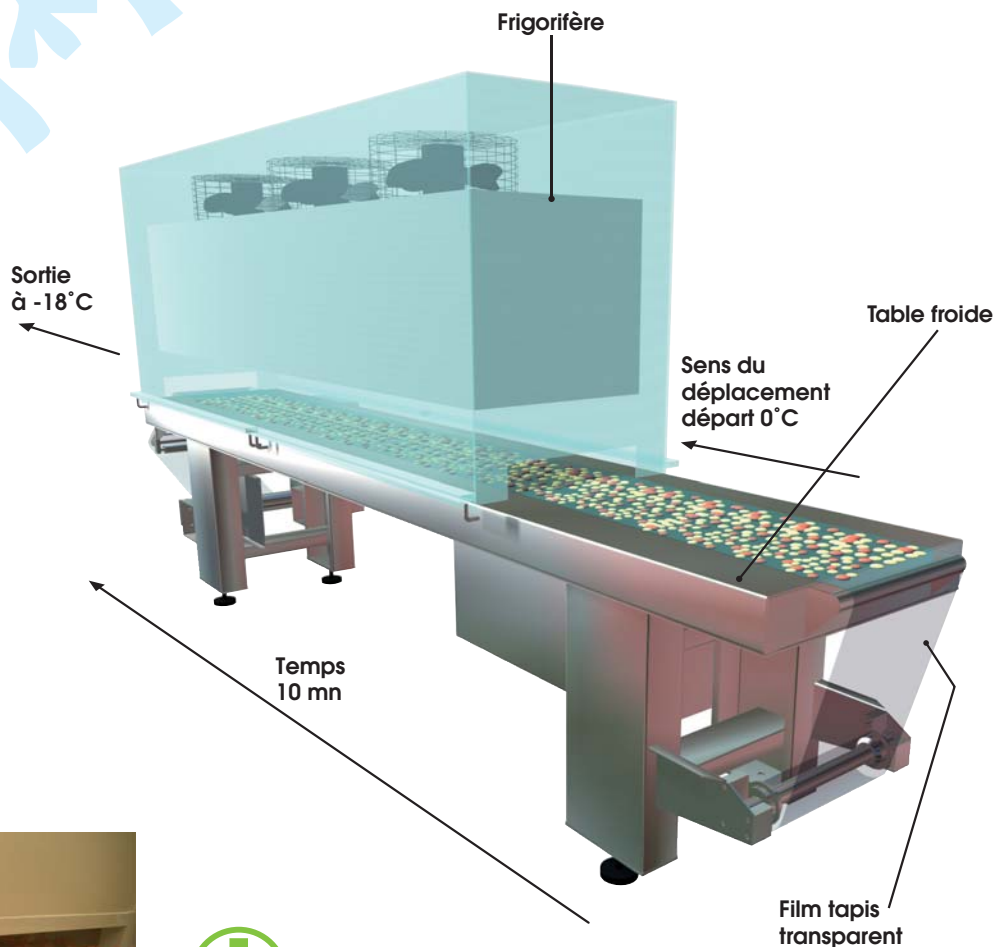


Crustacés

# SURGÉLATION DE NOIX DE ST JACQUES



**Application :**  
Surgélation de noix de Saint-Jacques.  
Le refroidissement à cœur 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.



## 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 de la surgélation.
- Les crustacés conservent parfaitement leur forme, ils ne collent pas (pas de perte matière) et ne sont pas marqués par le passage en surgélation.

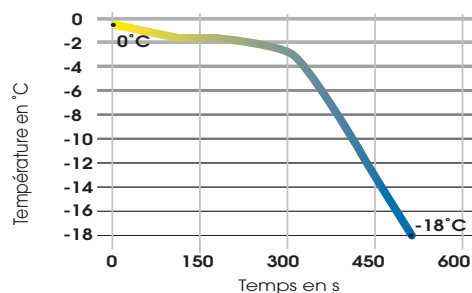
## Spécifications techniques

**Gamme de température**  
de 0°C à -18°C

**Temps de refroidissement**  
10 mn (épaisseur < 50mm)

**Capacité Horaire**  
128Kg/h (densité 10kg au m<sup>2</sup>)

Courbe des temps de refroidissement



Zone artisanale de la Fouquerie - Solesmes - BP 61  
72302 SABLÉ-sur-Sarthe Cedex  
Tél.: 02.43.62.14.50 - Fax : 02.43.62.14.59