

ETUDE
CIMS

FICHE
PRODUIT
A4-03

FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION



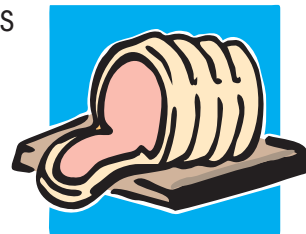
CIMS
Surgélation

Surgeler, c'est notre métier.

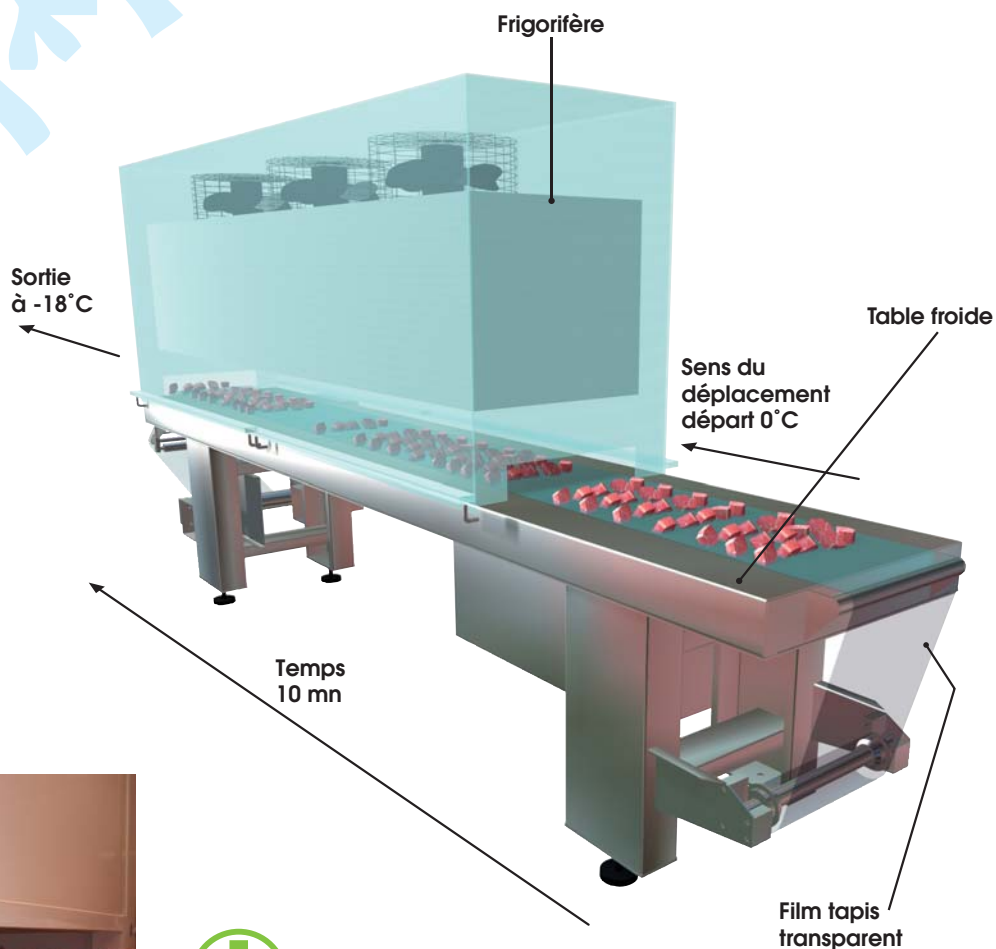


Viandes

SURGÉLATION DE VIANDE DE BOEUF



Application :
Surgélation rapide de viande de boeuf.
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.
- La viande conserve parfaitement sa forme, elle ne colle pas (pas de perte matière) et n'est pas marquée par le passage en surgélation.

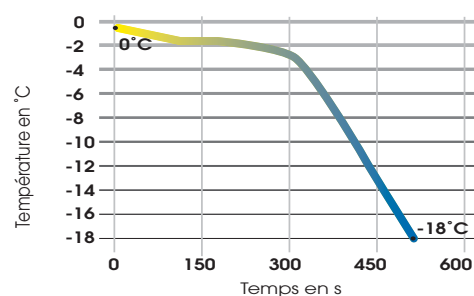
Spécifications techniques

Gamme de température
de 0°C à -18°C

Temps de refroidissement
10 mn (épaisseur < 50mm)

Capacité Horaire
128Kg/h (densité 10kg au m²)

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