



REFROIDISSEMENT RAPIDE/ SURGÉLATION DES ÉPINARDS

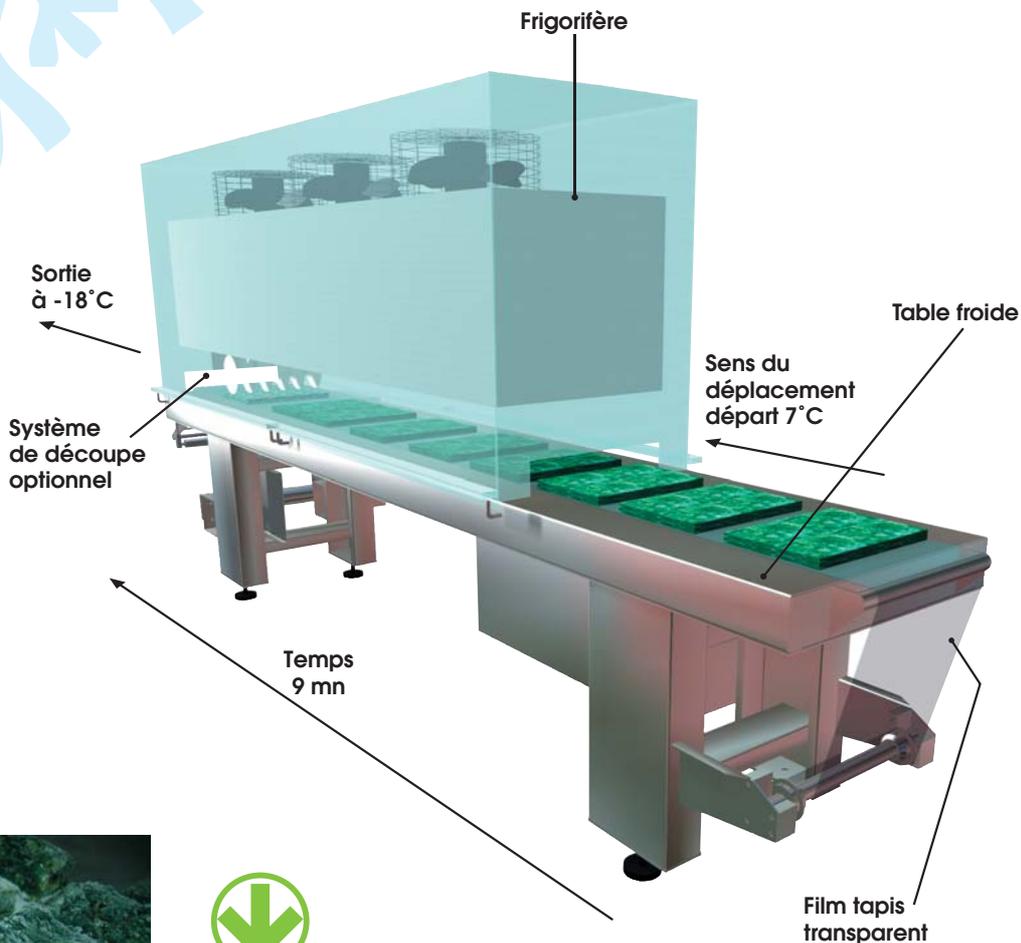
FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION

Application :

Surgélation ou refroidissement des épinards quelle que soit la température d'entrée et de sortie des produits.

La surgélation/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



Avantages :

- gain en poids du fait de la perte en eau négligeable,
- allongement de la date limite de vente car le développement bactériologique est extrêmement réduit du fait de la rapidité de la surgélation.
- les épinards conservent parfaitement leur forme, ils ne collent pas (pas de perte matière) et ne sont pas marqués par leur passage en surgélation.
- plus de report de production, vous surgelez directement vos épinards après récolte, il en résulte une simplification de la manutention et une meilleure gestion des stocks.

Spécifications techniques

Gamme de température
de +7°C à -18°C

Temps de refroidissement
9 mn (épaisseur < 50mm)

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

Courbe des temps de refroidissement

