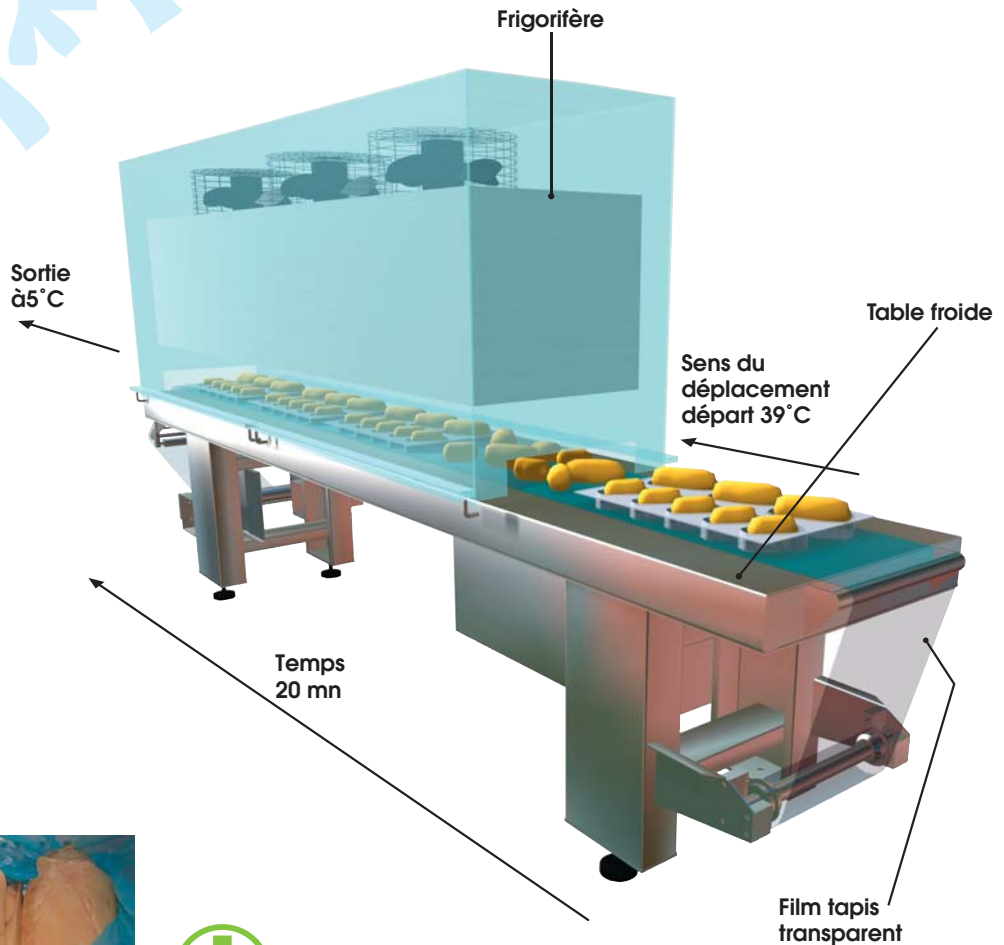


REFROIDISSEMENT RAPIDE DES FOIES GRAS

FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION

Application :
Refroidissement rapide des foies gras 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 conditionnement est donc simplifié.



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 foies conservent parfaitement leur forme, ils ne collent pas (pas de perte matière) et ne sont pas marqués par leur passage.

Spécifications techniques

Gamme de température
de 39°C à +5°C

Temps de refroidissement
20mn (épaisseur < 50mm)

Capacité
1000 Kg/h

Courbe des temps de refroidissement

