

ETUDE
CIMS

FICHE
PRODUIT
A4-04

FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION



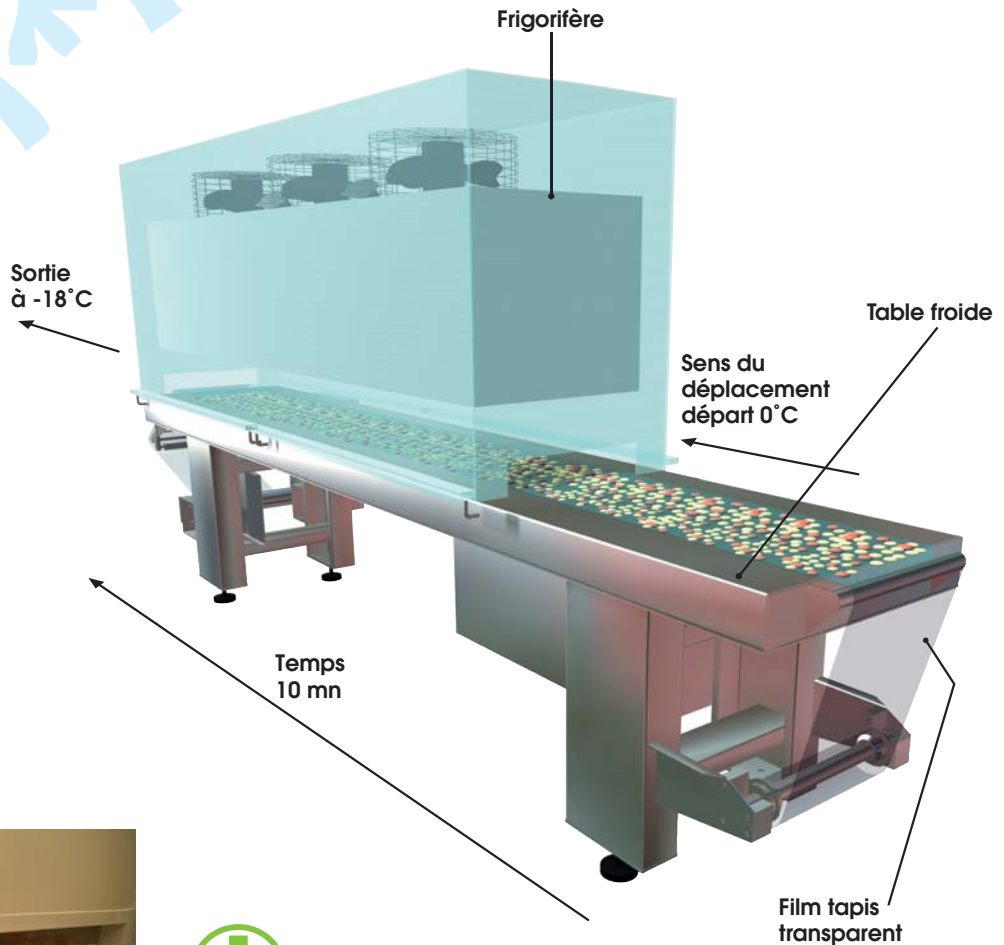
CIMS
Surgélation

Crustacés

SURGÉLATION DE NOIX DE ST JACQUES



Application :
Surgélation de noix de Saint-Jacques.
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.



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.

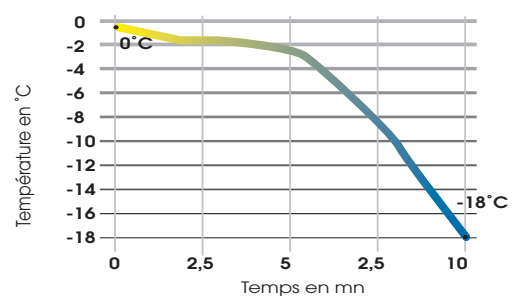
Spécifications techniques

Gamme de température
de 0°C à -18°C

Temps de refroidissement
10 mn (épaisseur < 50mm)

Capacité
1000 Kg/h

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
cims@cims-surgelation.com