



# REFROIDISSEMENT RAPIDE/ SURGÉLATION DES ÉPINARDS

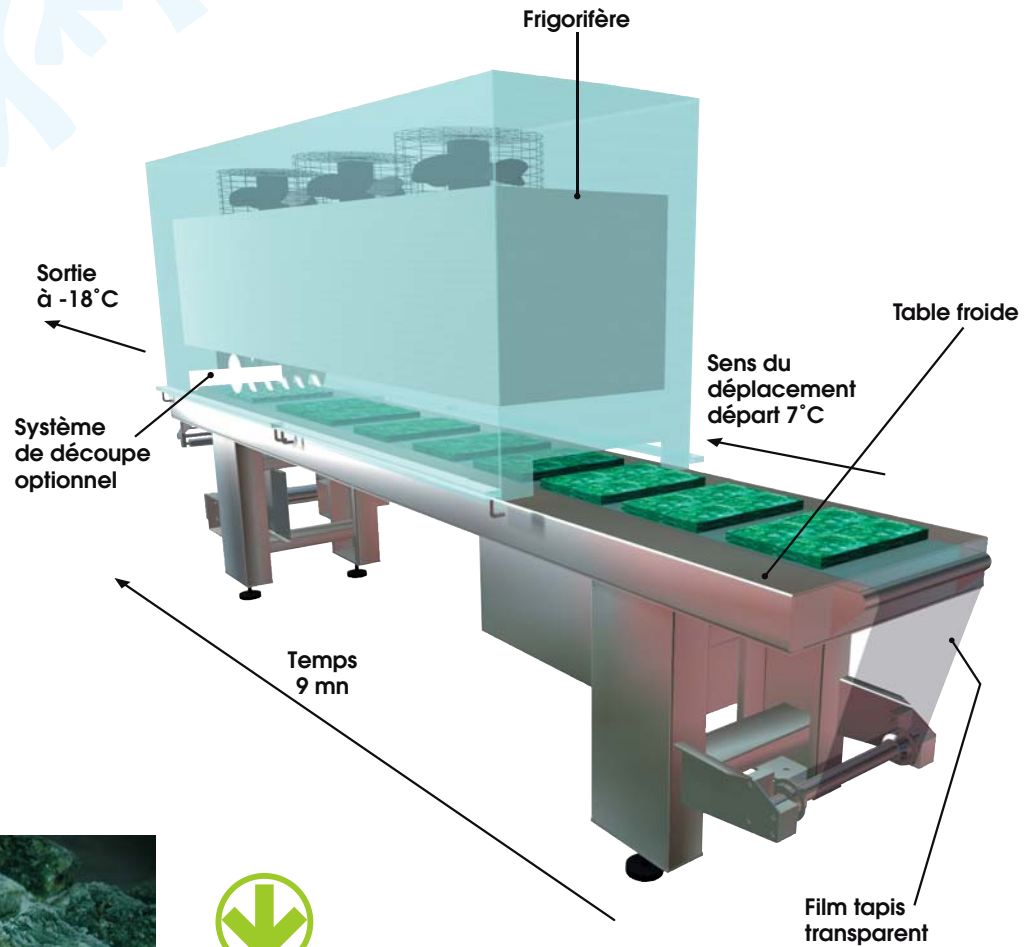
FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION

**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**  
1000 Kg/h

Courbe des temps de refroidissement

