

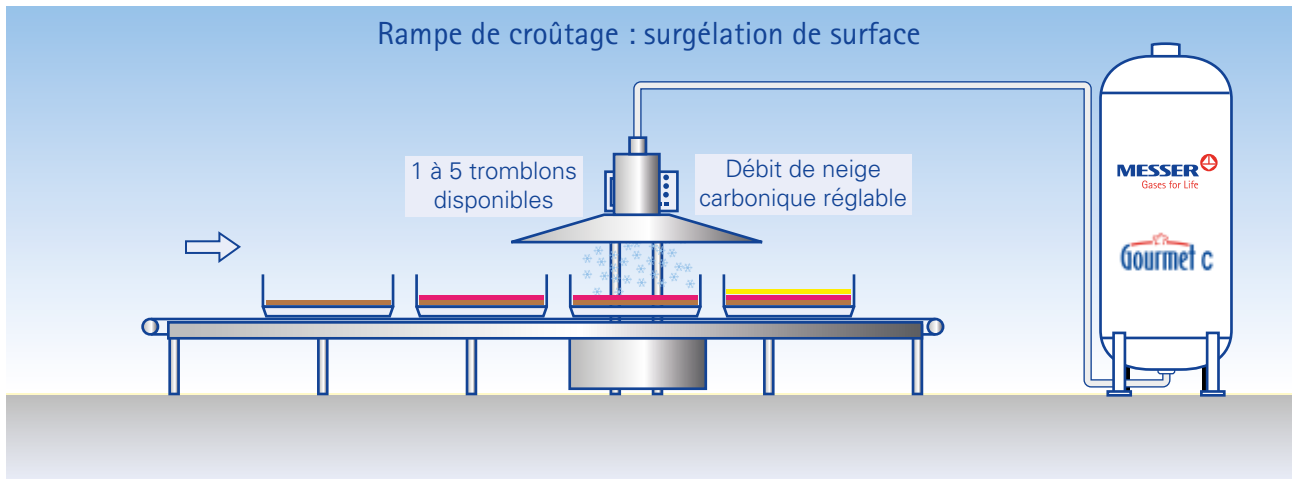
Le refroidissement de surface

Pour vos produits multicouches



Avantages

- Durcir la surface du produit pour optimiser son tranchage
- Durcir la surface du produit pour faciliter son transfert ou la manipulation de produits pâteux (tartes, flans, etc.)
- Refroidir la surface du produit avant stockage



Lors de la production d'aliments réalisés à partir d'une superposition de couches d'ingrédients différents (par exemple biscuit, chocolat, crème), il est nécessaire de durcir la surface d'une couche avant de déposer la suivante afin d'éviter toute interpénétration d'un produit à l'autre.

Messer a développé un système compact de dépose de neige carbonique (CO₂). La neige carbonique permet de durcir/crouter la surface du produit en la refroidissant par transfert de frigories.

Le système de croustade est composé de plusieurs tromblons équipés de gicleurs d'injection du CO₂.

Points forts

- Équipement monobloc tout inox pouvant être déplacé au-dessus de la ligne de production
- Gamme étendue de débit de neige : 10 à 100 kg/h de neige disponibles par tromblon
- Système permettant de changer simplement les gicleurs et donc le débit de neige
- Équipement d'essais disponible pour la réalisation de tests en clientèle ou dans notre laboratoire R&D de Mity-Mory (77)



MESSER 
Gases for Life

Messer France S.A.S.
24 quai Galliéni
CS 90040
92156 Suresnes Cedex
Tel. +33 1 40 80 33 00
Fax +33 1 40 80 33 99
www.messer.fr
info@messer.fr

Date de parution : Février 2016

Réf. : FR-A0006



gasesforlife.fr



[facebook.com](https://www.facebook.com)



[twitter.com](https://www.twitter.com)

Part of the **Messer World** 