

CONTRÔLE HYGROMETRIQUE DES PROCESS EN CONFISERIE ET CHOCOLATERIE

Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA contribuent à une fabrication de produits de meilleure qualité en réalisant un environnement sec et stérile dans les salles de production et de conditionnement. L'air sec à basse température fourni par les systèmes proposés par DESSICA permet aussi le séchage de produits thermosensibles ou le convoyage et le stockage de produits hygroscopiques.

VOTRE PARTENAIRE EN DESHUMIDIFICATION

Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA sont au service de l'industrie agroalimentaire avec une grande expérience dans les secteurs de la production, du conditionnement et du stockage des produits.

Les matériels de DESSICA fournissent de l'air sec et stérile tout au long des process de fabrication et de conditionnement de nombreux produits en confiserie et chocolaterie.

Ils permettent aux systèmes de convoyage de poudre d'être fluides et aux produits thermosensibles d'être séchés sans dégradations de leur qualité intrinsèques.



FORMAGE

Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA permettent d'obtenir le taux d'humidité adéquat pendant le process de formage des produits sucrés. Le contrôle de l'hygrométrie va empêcher les bonbons de s'amalgamer entre eux ou de coller au matériel lors du formage. Cette solution contribue à garantir la forme et la texture désirées du produit.

TUNNELS DE REFROIDISSEMENT

L'utilisation des systèmes de DESSICA pour alimenter des tunnels de refroidissement en air sec permet d'éviter la formation de givre sur les batteries froides et élimine les arrêts pour dégivrage et nettoyage. Le produit peut se refroidir plus rapidement en tunnel - ce qui accroît la production - et peut permettre l'utilisation d'un air plus froid si cela est avantageux pour le process.

ENROBAGE

L'introduction d'air sec dans les turbines d'enrobage, via un système DESSICA, permet une évaporation de l'eau du produit plus rapide et plus uniforme. D'où une réduction des rebuts et des enrobages plus durs permettant une augmentation de la capacité de production sans turbine supplémentaire.

EMBALLAGE

Les déshydrateurs d'air de DESSICA délivrent une atmosphère sèche pendant la phase de conditionnement, ce qui garantit la non-reprise d'humidité par le produit. Le maintien d'un niveau d'humidité dans l'air adéquat, évite aux produits de devenir collants et de provoquer des problèmes de manutention ou un ralentissement des cadences d'emballage.

L'humidité étant contrôlée, les confiseries présentent également moins de déformation en surface. L'air sec est synonyme des meilleures conditions d'emballage tout en garantissant au produit fini un aspect parfait.

STOCKAGE/ENTREPOSAGE

Les systèmes de DESSICA réduisent l'humidité des sites de stockage et les entrepôts. Le contrôle d'un faible taux d'humidité permet de prolonger la durée limite de stockage tout en conservant la qualité du produit.

C'est ainsi qu'une usine de fabrication de confiserie peut constituer un stock pour anticiper une demande saisonnière, sans avoir à craindre la dégradation du produit ou de son emballage. Le fabricant de confiseries peut dès lors entreposer des produits finis sur une durée plus longue, dans des conditions parfaites de température et d'humidité.

ELIMINATION DES BACTERIES ET MICRO-ORGANISMES

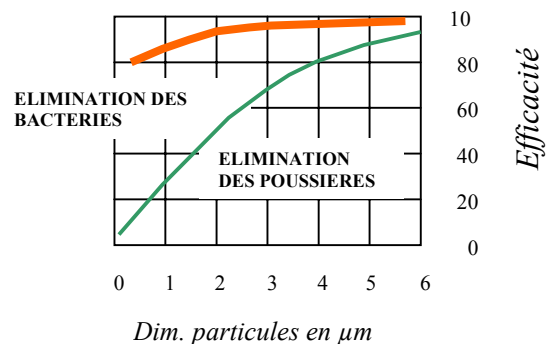
Le kathène :

Les systèmes Kathabar de déshydratation d'air proposés par DESSICA fonctionnent simultanément comme laveur d'air. Ils sont basés sur les propriétés de séchage d'une solution hygroscopique liquide appelée Kathène. Dans le conditionneur du système, le Kathène est mis en contact avec l'air par l'intermédiaire d'une surface d'échange.

L'humidité de l'air est ainsi absorbée par le Kathène qui de part ses propriétés va avoir un effet bactéricide éliminant jusqu'à 97% des bactéries et micro-organismes en suspension dans l'air.

Le graphique ci-contre montre l'efficacité de l'élimination des bactéries et des poussières.

En se basant sur une distribution normale des bactéries dans l'air repris, environ 97% des bactéries seront éliminées dans la solution hygroscopique.



La roue déshydratante hygiénique PPH :

Les systèmes rotatifs proposés par DESSICA peuvent être équipés d'une roue déshydratante hygiénique, composée de 81% de silicagel actif, de 2% de chlorure de lithium et d'additifs permettant de rendre cette roue bactériostatique.

DESSICA Sarl

Agence Ouest et Nord :

Zone d'activités – 69, rue Francis Combe 95000 CERGY
Téléphone : 01 30 17 14 30 – Fax : 01 30 17 14 60

Agence Est et Sud :

Parc d'activités du Bief – 165, allée du Bief 01600 TREVOUX
Téléphone : 04 74 08 55 79 – Fax : 04 74 00 24 73

Email : contact@dessica.fr – Internet : www.dessica.fr