

**Spécialiste des techniques de l'air sec et de ses applications industrielles pour le séchage et la déshumidification, Dessica développe son savoir-faire dans la fourniture de solutions novatrices adaptées aux besoins d'air sec des procédés de fabrication, pour le contrôle hygrométrique des locaux, le stockage sous air sec de produits hygroscopiques ou pour éviter la condensation ou la corrosion des métaux.**

Nos systèmes permettent, en outre, de supprimer les problèmes de colmatage et/ou de prise en masse des transports pneumatiques, des silos de stockages de produits pulvérulents et de traiter les problèmes de givre et de glace des stockages de produits surgelés.



## PRODUCTION ET CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE

La plupart des industries agroalimentaires sont concernées par la maîtrise de l'hygrométrie des ateliers. Les systèmes DESSICA fournissent, selon les besoins, un air sec froid et stérile permettant la prévention des contaminations « physiques » (dépôt de micro-particules d'eau sur les produits), la réduction des contaminations aéroportées et la conservation des caractéristiques rhéologiques (poids, texture, « collage » des produits). Ils permettent également d'améliorer les conditions d'hygiène, de sécurité et de travail par un séchage rapide après lavage.

Ce séchage des ateliers après les phases de lavage permet en outre des gains de productivité, la garantie d'un local sec (air et surfaces) et une prévention des « post-contaminations » après lavage. 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, ce qui limite également les contaminations aéroportées.

## ATMOSPHÈRES SÈCHES BOULANGERIES, VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES INDUSTRIELLES

Les systèmes de déshydratation d'air DESSICA sont au service des boulangeries, viennoiseries et pâtisseries industrielles avec une grande expérience dans la réalisation d'atmosphères sèches pour les phases de production, de conditionnement et de stockage de nombreux produits. Dans la production de pâtons en boulangerie industrielle, une atmosphère sèche permet d'éviter les phénomènes de collage sur les convoyeurs tout en gardant une hydratation importante du produit. De même, dans la production de certaines pâtisseries ou biscuits passés en étuves, une atmosphère sèche réalisée par un système de déshydratation d'air DESSICA permet d'obtenir une très bonne homogénéité et régularité dans le séchage.

L'utilisation d'un système DESSICA pour alimenter en air sec les tunnels de refroidissement permet d'éviter les phénomènes de condensations, aux produits de se refroidir plus rapidement – ce qui accroît la production – et l'utilisation d'un air plus froid si cela est avantageux pour le process. Les déshydrateurs d'air DESSICA permettent également aux silos de stockage et aux systèmes de transport pneumatique de poudre d'éviter le colmatage et la prise en masse.

La plupart des boulangeries, viennoiseries et pâtisseries industrielles utilisent la surgélation et le stockage en chambre négative de leurs produits surgelés. Le matériel DESSICA fournit de l'air sec dans les environnements à température négative afin d'éviter la formation de givre, de glace, de sols glissants ou encore de brouillard.

## **PROCESS EN CONFISERIE ET CHOCOLATERIE**

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 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 dégradation de leur qualité intrinsèque.

## **TOURS DE SÉCHAGE PAR ATOMISATION**

Le traitement de l'air d'admission des tours de séchage par atomisation et du transfert pneumatique de produits laitiers ou d'adjuvants de fabrication par les systèmes DESSICA permet, par une maîtrise de l'hygrométrie, des gains de productivité et énergétiques importants.

Le fonctionnement d'une tour de séchage par atomisation est soumis aux variations saisonnières. En particulier, le rapport de mélange (humidité absolue) de l'air amont est un élément déterminant dans la capacité de la tour. En été, lorsque ce rapport est élevé, la capacité diminue alors qu'en hiver, ce rapport étant plus faible, la capacité est supérieure. Ces variations complexifient la conduite de la tour avec des risques élevés d'arrêts de production.

Maîtriser l'hygrométrie de l'air amont des tours de séchage par atomisation pour obtenir des conditions d'admission constantes et stables avec les systèmes DESSICA .

## **STOCKAGE DE PRODUITS SURGELÉS SANS GIVRE**

Le stockage de produits surgelés est souvent source de nombreux problèmes liés à la formation de givre ou de glace :

- sols gelés ou glissants pénibles et dangereux pour les personnels ;
- formation de glace entraînant des dégradations prématurées, des pannes et une augmentation des coûts de maintenance des équipements et locaux ;
- nécessité de reconditionnement des produits ;
- impossibilité de lecture des codes barres sur les emballages ;
- augmentation de la consommation d'énergie frigorifique.

Les assécheurs pour chambres froides négatives DESSICA fournissent un air très sec afin d'éviter la formation de brouillard, de givre ou de glace. Complétés de dispositifs qui limiteront les entrées d'air dans le stockage réfrigéré (rideaux d'air, portes à ouverture rapide, rideaux à lanières, sas...), les assécheurs pour chambres froides négatives DESSICA sont très économes en énergie et vont limiter les dégivrages des chambres froides. L'installation d'assécheurs DESSICA dans les chambres froides négatives diminue fortement les risques d'accidents et améliore les conditions de travail du personnel.



30 allée des artisans  
Parc d'activités de Fétan  
01600 Trévoux- FRANCE  
Tél : +33 (0)4 74 08 44 44  
[contact@dessica.fr](mailto:contact@dessica.fr)  
[www.dessica.fr](http://www.dessica.fr)