

# **CRUST FLOW P**

## Croûtage de produits fragiles



Si vous souhaitez ...

- Surgeler superficiellement ou manipuler des aliments fragiles, collants ou déformables
- Améliorer votre productivité
- Eviter le marquage des tapis à maille

Nous avons la solution : le **CRUST FLOW P**.



### Profitez de ses avantages...

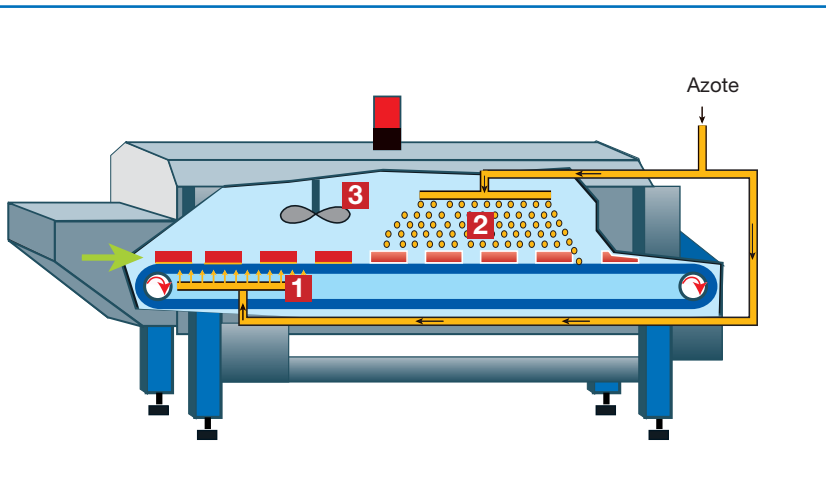
#### ■ Qualité

Le **CRUST FLOW P** croûte les produits fragiles tout en respectant leur forme. Il évite les défauts de marquage et de collage. Il permet également le figeage des décors. Des fabricants de quenelles, steaks hâchés, filets de poissons, bûches glacées... l'ont déjà choisi.

#### ■ Productivité

Le **CRUST FLOW P** peut être associé à un surgélateur mécanique ou cryogénique. Il vous permet d'augmenter le débit de votre installation de surgélation jusqu'à 50 %, avec une capacité de traitement variant de 500 à 2500 kg/h selon les produits. Il fonctionne en continu.

# CRUST FLOW P : le croûtage de produits fragiles

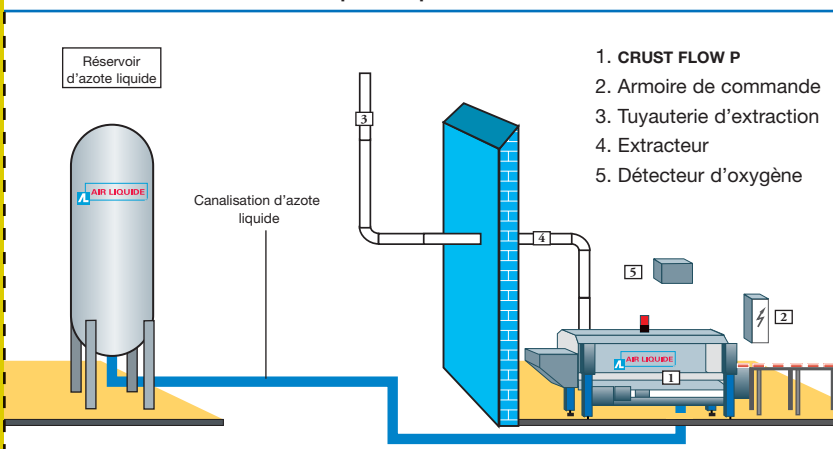


## Caractéristiques du CRUST FLOW P

	Crust Flow P 60x7	Crust Flow P 60x12
Poids (kg)	1750	2200
Hauteur au chargement (mm)	850	850
Longeur hors tout (mm)	6900	6900
Largeur hors tout (mm)	1900	2350
Hauteur hors tout toit baissé (mm)	1800	1800
Hauteur hors tout toit levé (mm)	2300	2300
Largeur de la bande (mm)	750	1150

Existe aussi en 30x4, 60x4, 30x7 et 30x12

## Schéma de principe de l'installation



## ■ Un fonctionnement simple

- Un tapis plein en polyester imprégné d'azote liquide à l'entrée du matériel assure la double fonction de :

- convoyage du produit.
- croûtage immédiat de la face inférieure du produit grâce au contact direct produit-azote liquide. Ceci évite tout collage au tapis. **1**

- Une rampe de pulvérisation permet le croûtage simultané de la face supérieure du produit (vaporisation de l'azote liquide au contact du produit). **2**

- Des ventilateurs augmentent le transfert thermique (récupération des frigories des gaz froids). **3**

La régulation de la température à l'intérieur du tunnel garantit le croûtage ou la surgélation optimale des produits et évite tout excès d'azote liquide.

## ■ Une innovation Air Liquide

- La technologie du Crust Flow P est brevetée : N° EP-576665 et EP-987506.

