

ETUDE  
CIMS

FICHE  
PRODUIT  
A4-02

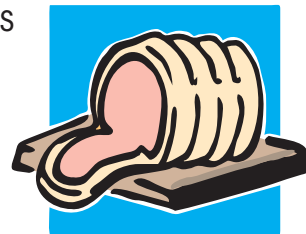
FICHE TECHNIQUE SURGÉLATION



CIMS  
Surgélation

Surgeler, c'est notre métier.

Viandes



## REFROIDISSEMENT RAPIDE DES FOIES GRAS



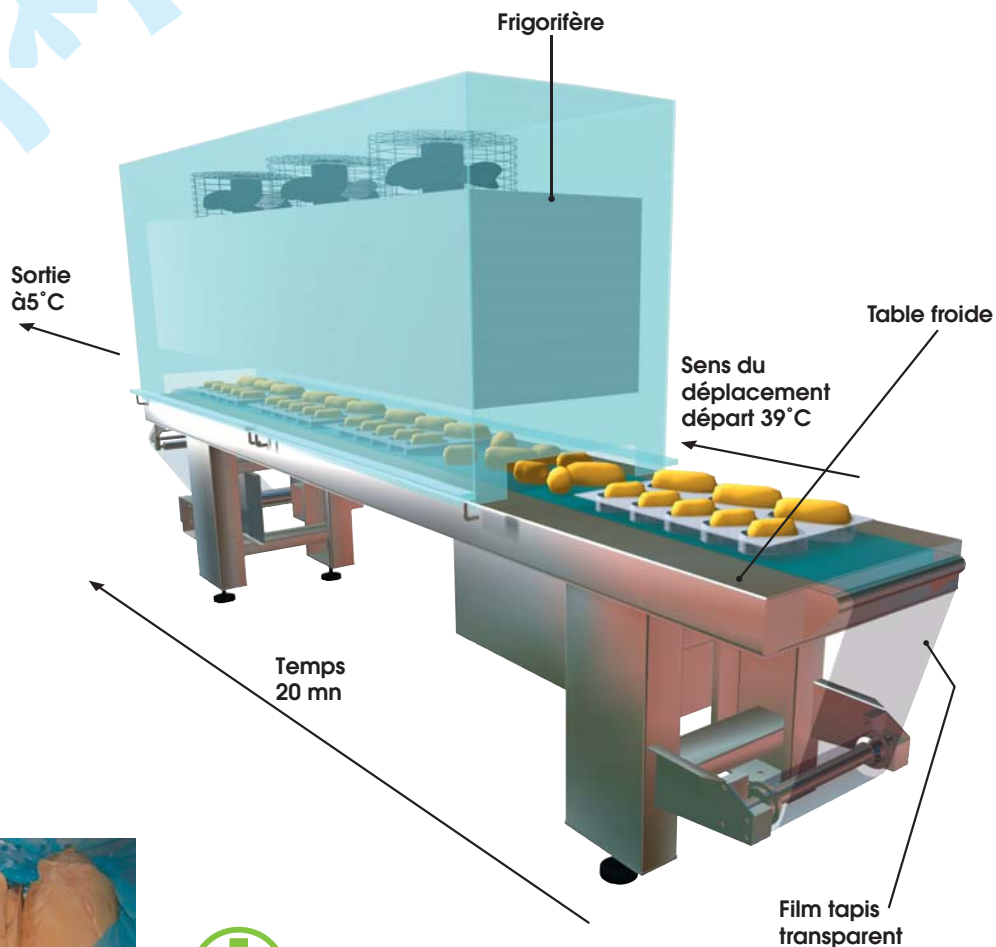
### Application :

Refroidissement rapide des foies gras quelle que soit la température d'entrée et de sortie des produits.

Le 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

Les produits peuvent être disposés dans des barquette ou être directement déposés en contact avec le film.



### Avantages :

- gain en poids du fait de la perte en eau négligeable,
- allongement de la date de limite de vente car le développement bactériologique est extrêmement réduit du fait de la rapidité de la surgélation.
- Les foies conservent parfaitement leur forme, ils ne collent pas (pas de perte matière) et ne sont pas marqués par leur passage en surgélation.

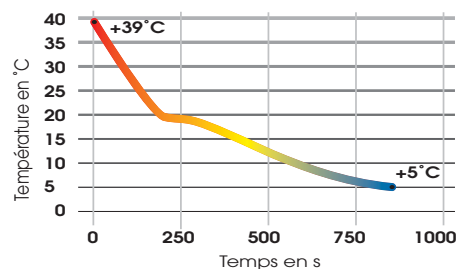
### Spécifications techniques

**Gamme de température**  
de 39°C à +5°C

**Temps de refroidissement**  
20mn (épaisseur < 50mm)

**Capacité Horaire**  
128Kg/h (densité 10kg au m<sup>2</sup>)

Courbe des temps de refroidissement



Zone artisanale de la Fouquerie - Solesmes - BP 61  
72302 SABLÉ-sur-Sarthe Cedex  
Tél.: 02.43.62.14.50 - Fax : 02.43.62.14.59