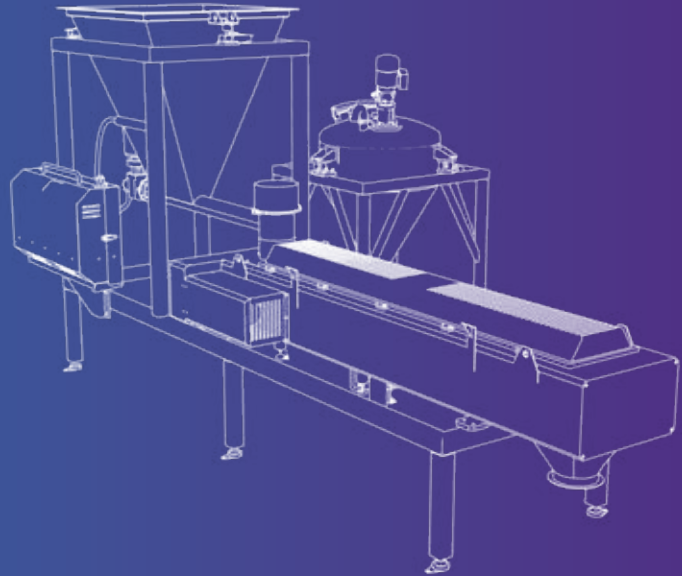


## ENROBAGE CRYOGÉNIQUE EN CONTINU

- GAGNEZ EN PRODUCTIVITÉ
- AMELIOREZ LA QUALITE
- INNOVEZ



### Concept

Pour vous aider à innover avec de nouveaux produits à valeur ajoutée, Air Liquide a développé une solution globale et efficace en partenariat avec **Parimix**. Ce nouveau procédé d'enrobage cryogénique fonctionne en mode continu. Les aliments sont sous-refroidis avec de l'azote liquide alimentaire puis mélangés et enrobés de sauce afin d'assurer la qualité IQF des produits.

Le procédé d'enrobage cryogénique en continu peut s'adapter à une large gamme de produits. Grâce à nos solutions sur mesure, il s'intègre chez tous les fabricants qui souhaitent gagner en productivité et simplifier leurs opérations.

### Industries

L'enrobage cryogénique en continu permet d'enrober tout type de produits :

- Légumes
- Plats cuisinés
- Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI)

Il permet de produire des aliments surgelés individualisés enrobés avec sauce tels que poêlées, légumes sautés, ratatouille, mélanges de légumes enrobés avec ou sans morceaux de viande, volaille ou poisson.

La solution s'adresse notamment aux fabricants à la recherche de nouvelles recettes pour conquérir des marchés.

### Caractéristiques

La solution d'enrobage cryogénique en continu s'intègre facilement à votre procédé de production. En fonction de vos besoins et des caractéristiques de votre installation, nous concevons un équipement sur mesure qui comprend les étapes suivantes

- Sous-refroidissement des aliments bruts surgelés avec injection d'azote liquide
- Convoyage des produits bruts vers l'enrobeuse
- Injection de sauce dans l'enrobeuse puis mélange
- Pour des forts taux d'enrobage, une étape de finition avec un équipement cryogénique peut être nécessaire.

L'ensemble est piloté par des systèmes de régulation du débit de produit et d'injection d'azote liquide.

La conception s'appuie sur des éléments standards proposés avec notre partenaire **Parimix** qui sont adaptés aux spécificités de votre production. La solution est conçue en conformité aux normes et aux standards d'hygiène alimentaire pour une utilisation en toute sécurité.



## Bénéfices

- Conservation de la qualité de vos produits en évitant la casse et la production de fine
- Enrobage de sauce précis, complet et homogène à des taux jusqu'à 20 % ou plus avec une étape finale de sous-refroidissement
- Parfaite adhérence de la sauce, même pour des produits fragiles
- Très large gamme de débits sans arrêt de production
- Réduction des opérations manuelles

## Données techniques

- Débits : nous gérons une grande plage de débits mais le procédé est particulièrement adapté aux débits de production de 0.6 à 1.5T/h
- Taux d'enrobage : jusqu'à 20 % ou plus avec une étape de finition

## Installation type



## Offres associées

L'enrobage cryogénique en continu est associé à notre offre d'azote de qualité alimentaire dédiée aux applications cryogéniques **ALIGAL™ FREEZE 1**.

En amont ou en aval de votre procédé d'enrobage, Air Liquide vous accompagne avec une large gamme de solutions standards en cryogénie alimentaire : tunnel ou cellule de surgélation, équipements pour le croûtage ou la surgélation IQF...

## Contact

Air Liquide France Industrie  
Direction Activité Liquide & On Site  
152 av. Aristide Briand – CS 80010  
92227 Bagneux

Accueil client : 04 81 68 00 68