

# Surgélation et Refroidissement

## Nos engagements :

- Des coûts de surgélation et de refroidissement compétitifs
- Des processus optimisés
- Un programme de suivi personnalisé



## Votre marché

Avec la mondialisation et le changement des habitudes de consommation, de nombreuses entreprises agro-alimentaire misent sur l'innovation et sur la maîtrise rigoureuse de leurs coûts pour limiter l'impact de l'augmentation des prix. Les processus de réfrigération cryogénique jouent toujours un rôle essentiel dans la fabrication de produits alimentaires, car la cryogénie permet de répondre parfaitement à des besoins de qualité, de flexibilité alimentaire. La cryogénie est également bien connue pour améliorer la productivité et la souplesse des processus ainsi que la qualité des produits, tout en limitant les coûts de surgélation et de refroidissement.

La gestion efficace et l'optimisation de votre procédé cryogénique représentent souvent une tâche complexe : avec l'offre Nexelia Surgélation et Refroidissement vous bénéficiez d'une solution simple de contrôle de vos coûts associée à un niveau de performance personnalisé, soumis à expertise et suivi.

## Votre solution

Nexelia Surgélation et Refroidissement est une solution tout-en-un, combinant un gaz de qualité ALIGAL, des équipements d'application et une expertise technique ainsi qu'un programme personnalisé, le Service performance, qui vous permet d'optimiser votre procédé cryogénique. Cette offre a été pensée pour permettre aux entreprises de l'agro-alimentaire de limiter les coûts de surgélation et de refroidissement de leurs produits. Avec Nexelia, nous définissons ensemble les résultats attendus et nous engageons ensuite à atteindre nos objectifs de performance.

## Notre engagement

### • Gestion améliorée de vos coûts de surgélation et de refroidissement

Air Liquide assure la gestion courante de vos coûts de surgélation et de refroidissement via le nouveau programme Service performance. Sur la base de consommations prévisibles de gaz, nous vous aidons à mettre en place un suivi permanent et à optimiser votre consommation.

### • Retours réguliers et service d'assistance

Nos experts techniques assurent une assistance initiale et une formation opérationnelle personnalisée et fournissent les directives nécessaires à la productivité, à l'amélioration des processus, à la sécurité et au nettoyage. Les opérateurs de vos installations et votre personnel de maintenance reçoivent des retours réguliers sur la base des résultats de nos programmes d'évaluation tant de l'installation que des processus d'utilisation du gaz. En outre, dans le cadre du programme Service performance, Air Liquide s'engage à réaliser un examen annuel pour partager l'analyse de vos progrès et veiller à ce que vos objectifs de consommation de fluides cryogéniques soient atteints.

### • Initiatives d'amélioration continue

Nos programmes d'évaluation avancée permettent de faire le point en temps réel avec les opérateurs de vos installations et votre personnel de maintenance pour identifier des opportunités d'amélioration des processus, de réduction des coûts et d'amélioration continue, et ce de façon personnalisée.

# Notre offre

NEXELIA surgélation et refroidissement assure les services suivants :

**• Approvisionnement en ALIGAL 1 (azote liquide) ou ALIGAL 2 (dioxyde de carbone liquide) :**

ALIGAL est une marque d'Air Liquide proposant des gaz respectant les directives, législations et normes en matière alimentaire, y compris la certification HACCP pour la production, le stockage et la distribution.

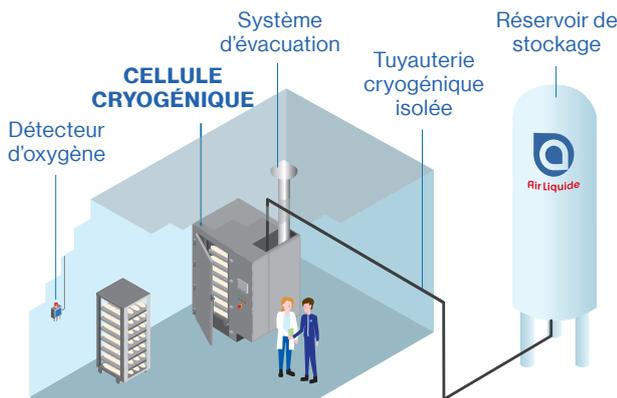
**• Expertise en processus et service :**

À travers le programme Service performance, les experts d'Air Liquide en matière d'applications alimentaires viennent apporter leur aide dès la phase de conception jusqu'à l'installation et la mise en service de la solution en passant par l'optimisation de vos processus.

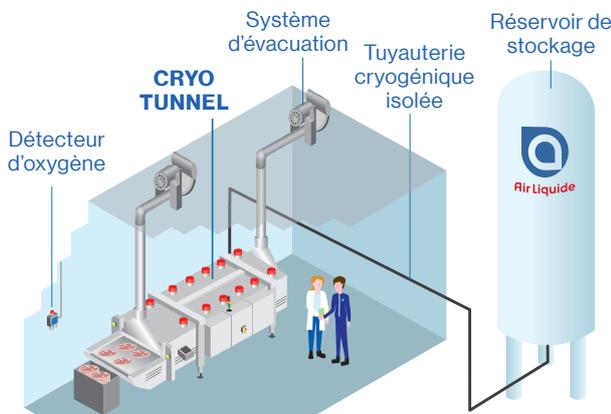
**• Des équipements d'application à la pointe du progrès :**

Air Liquide propose un large éventail d'équipements de cryogénie pour répondre à vos besoins en surgélation et en refroidissement :

- Les cellules cryogéniques de la gamme CRYO CABINET pour les traitements par lot nécessitant une grande polyvalence pour surgeler, refroidir, croûter pratiquement tous les types de produits alimentaires.

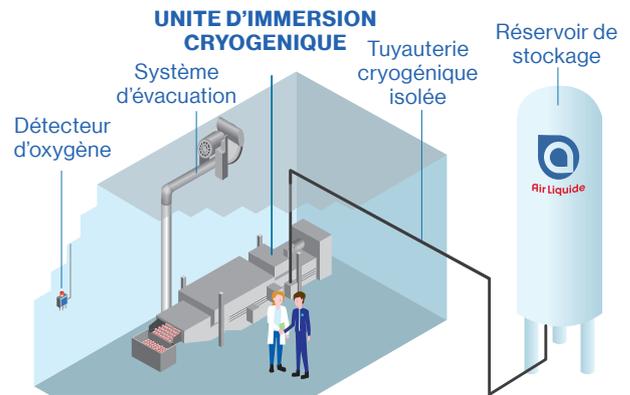


- Les tunnels cryogéniques de la gamme CRYO TUNNEL pour toutes les chaînes de transformation nécessitant une grande polyvalence pour surgeler, refroidir, croûter/figer



différents types de produits alimentaires tout en assurant une qualité exceptionnelle.

- Les unités de CRYO IMMERSION pour tous les processus IQF nécessitant une grande polyvalence pour réaliser la surgélation IQF ou croûter des produits alimentaires de petite taille, en dés, collants, liquides ou semi-liquides.



Notre gamme d'équipements d'application est idéale pour les entreprises de transformation souhaitant augmenter leur productivité, optimiser l'efficacité des fluides cryogènes, améliorer l'aspect sanitaire, et simplifier l'utilisation et la maintenance, tout en limitant au minimum l'investissement en capital et les frais d'installation.

## Étude de cas

Produits cuits et tranchés à base de volaille, surgelés par méthode IQF

Optimisation du processus IQF pour atteindre un objectif de consommation de x kg gaz/kg de produit élaboré avec le nouveau CRYO TUNNEL- ZR2 pour des produits cuits et tranchés à base de volaille.

Service performance	Problèmes	Optimisation
Instauration de recette	Les opérateurs chargeaient manuellement les paramètres de congélation sans aucune documentation	Instauration de recette pour chaque produit afin d'assurer le respect de la documentation
Formation	Formation minimale des opérateurs sur la sécurité et l'utilisation, sans aucune documentation	Formation personnalisée des opérateurs et du personnel de maintenance sur la sécurité et l'utilisation, avec documentation
Évaluation du processus	Aucune étude comparative ni documentation pour les paramètres opérationnels	Recommandations et documentations basées sur l'évaluation du processus et des écarts par rapport aux paramètres d'origine
Évaluation de l'installation et de l'utilisation du gaz	Descriptif d'installation pas ou peu renseigné, manque de suivi précis de la performance	Installation documentée et recommandations fournies pour optimiser l'installation de l'équipement et du système d'évacuation
Examen de suivi	Aucun examen des performances de l'équipement de traitement	Examens réguliers de l'objectif de consommation, des évaluations, des questions opérationnelles, des programmes de formations, de la documentation et définition des prochaines actions à réaliser

Nous contacter :

Air Liquide France Industrie  
152 Avenue Aristide Briand  
92220 Bagneux, France

www.airliquide.com

