

# Nexelia™ pour le contrôle de la température

## Nos engagements :

- Des coûts de refroidissement compétitifs
- Une optimisation de votre process
- Un accompagnement personnalisé



## Votre marché

Avec la mondialisation et le changement des habitudes de consommation, de nombreuses industries agro-alimentaires misent sur l'innovation et sur une maîtrise plus rigoureuse de leurs coûts de production pour limiter l'impact de l'augmentation des prix de leurs produits.

L'utilisation de la cryogénie permet de répondre parfaitement à des besoins de qualité et de flexibilité de production tout en offrant plus de souplesse à des coûts compétitifs.

L'offre **Nexelia™** pour le contrôle de la température vous permet d'optimiser votre procédé de refroidissement grâce au suivi régulier de votre performance opérationnelle.

## Votre solution

**Nexelia™** pour le contrôle de la température est une solution tout-en-un, combinant un gaz de qualité alimentaire **ALIGAL™**, des équipements **CRYO INJECTOR CB3™**, une expertise technique ainsi qu'un accompagnement personnalisé, qui vous permet d'optimiser votre procédé de refroidissement. Cette offre a été pensée pour vous permettre d'optimiser les coûts de refroidissement de vos produits.

Avec **Nexelia™** nous définissons au départ les résultats attendus et nous nous engageons ensemble à mettre des moyens en place pour atteindre vos objectifs de performance.

## Notre engagement

- **Gestion améliorée de vos coûts de refroidissement**

Air Liquide vous aide à optimiser vos coûts de refroidissement. Sur la base de vos consommations prévisionnelles établies conjointement et grâce à la gestion de l'injection cryogénique et à la traçabilité de vos consommations de gaz, nous vous aidons à mieux suivre et à respecter votre objectif de consommation de gaz par kg de produit fini.

- **Échanges réguliers et service d'assistance Air Liquide**

Nos experts assurent une assistance et une formation opérationnelle personnalisée au démarrage de l'installation, en se focalisant sur l'interfaçage des équipements Air Liquide avec votre outil de production. Ils optimisent les paramètres permettant l'amélioration de votre productivité. Ils fournissent également les consignes relatives et aux préconisations d'hygiène et à la mise en œuvre des gaz en toute sécurité.

Nos équipes échangent régulièrement avec vos opérateurs de production, responsable maintenance et qualité sur la base des résultats obtenus lors des audits et des évaluations réalisées afin d'atteindre un niveau de performance supérieur.

Dans le cadre du service **Nexelia™** pour le contrôle de la température, Air Liquide s'engage à réaliser un bilan annuel pour partager avec vous les progrès réalisés et les pistes d'amélioration à mettre en place afin de veiller à ce que vos objectifs de consommation de gaz soient atteints.

# Notre offre

Nexelia™ pour le contrôle de la température comprend :

- **La fourniture de gaz alimentaire d'ALIGAL 1™ (azote liquide) ou d'ALIGAL 2™**

**ALIGAL™** est une marque déposée du groupe AIR LIQUIDE pour les gaz alimentaires conformes aux spécifications, réglementations et standards des industries agroalimentaires, incluant la démarche de certification HACCP pour la production, le stockage et la distribution **ALIGAL™**.

- **Des équipements d'application innovants**

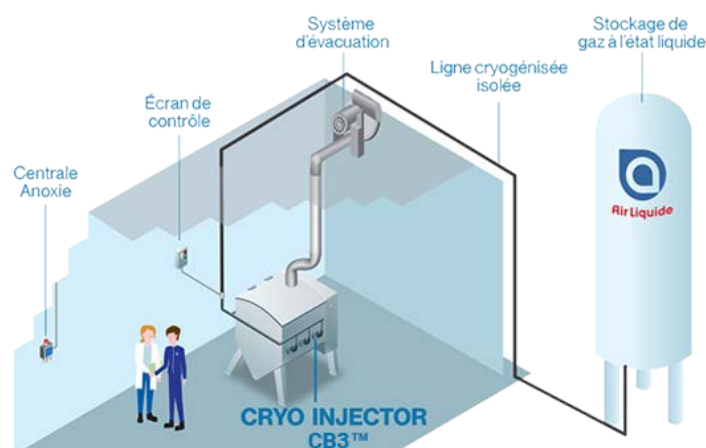
Air Liquide vous propose des équipements spécialement conçus pour répondre à vos besoins de refroidissement pour le contrôle de la température :

- **Le CRYO INJECTOR CB3™** : Pour les productions par lots qui nécessitent une rapidité de refroidissement associée à une température homogène, Air Liquide vous propose un contrôle de température par injection basse. Il vous garantit une qualité exceptionnelle de refroidissement quel que soit le produit alimentaire traité.

La conception du **CRYO INJECTOR CB3™** ainsi que sa facilité de démontage et de remontage lors des opérations de maintenance et de nettoyage vous garantissent de plus une hygiène optimisée dans votre processus de transformation alimentaire.

Grâce à ce module d'injection basse, facilement adaptable sur la plupart des matériels neufs ou déjà installés de mélange ou de broyage, vous pouvez augmenter l'efficacité cryogénique jusqu'à 50% par rapport à un système d'injection haute.

Air Liquide peut également vous proposer d'autres solutions de Contrôle de la Température, y compris par injection haute.



# Exemple d'Étude de cas :

## Refroidissement à l'azote liquide de Nuggets à base de volaille

Objectif : Optimisation du processus de contrôle de la température pour atteindre une consommation d'azote liquide de 0,4 kg/kg dans le nouveau mélangeur de viande de volaille pour former des nuggets de poulet.

Suivi de la performance au travers des éléments ci-dessous :	Problèmes rencontrés	Solutions d'optimisation AL
<b>Formation des équipes</b>	Formation minimale des opérateurs sur la sécurité et l'utilisation de l'équipement, sans aucune documentation.	Formation personnalisée des opérateurs à la sécurité et à la mise en œuvre du système d'injection cryogénique. Possibilité de réitérer cette formation à la demande du client.
<b>Expertise sur le procédé de fabrication</b>	Manque de documentation et de traçabilité relative aux changements opérés sur les paramètres de mise en œuvre d'origine.	Visite annuelle d'expertise : Revue régulière sur le procédé de fabrication. Remise d'un avis de réalisation et du rapport d'expertise détaillé indiquant les recommandations et le plan d'action à mettre en place pour améliorer le temps de refroidissement et optimiser les consommations de gaz.
<b>Évaluation de l'installation et de l'utilisation du gaz dans le procédé</b>	Mauvaise conception de l'extraction du système d'évacuation.	Lors de la mise en œuvre initiale du service Nexelia™ pour le contrôle de la température un bilan initial de l'installation dans son ensemble est réalisé. Des recommandations sont émises pour la mise en œuvre d'un système d'évacuation plus performant. Modifications validées avec le client, effectuées et tracées.
<b>Optimisation de la consommation de gaz</b>	Consommation de gaz mal suivie et supérieure à l'objectif prévisionnel.	Lors de la visite d'expertise annuelle, il a été validé la révision de la fréquence et du temps d'injection d'azote liquide, pour réduire la consommation de gaz.
<b>Bilan annuel</b>	Aucun bilan des performances sur une base régulière.	Lors du bilan annuel (date anniversaire ou autre), les consommations sont analysées, les axes d'améliorations proposés sont revus et un nouvel objectif de consommation annuel est redéfini.

## Nous contacter

**Air Liquide France Industrie**

Service client : 09 70 25 00 00

contact.alfi@airliquide.com

Espace client : fr.airliquide.com

fr.airliquide.com



Air Liquide France Industrie. Société Anonyme au capital de 72.267.600 euros. Siège Social : 6 rue Cognacq Jay, 75007 PARIS. RCS PARIS 314 119 504.