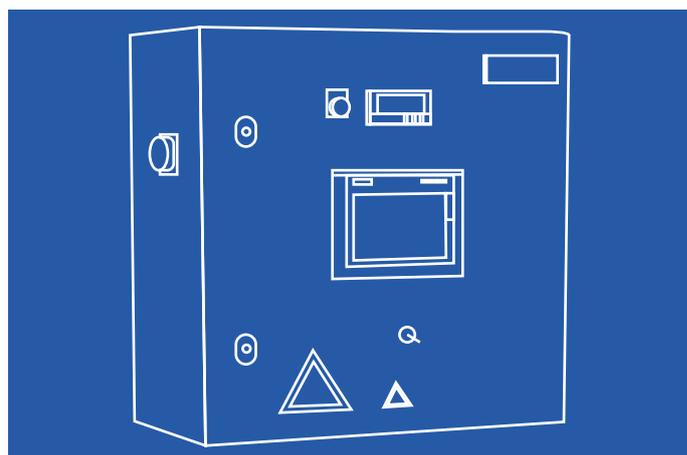


Contrôle de Température

Nos engagements :

- Des coûts de refroidissement compétitifs
- Une optimisation de votre process
- Un programme d'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 Contrôle de Température vous permet d'optimiser votre procédé de refroidissement grâce au suivi régulier de votre performance opérationnelle.

Votre solution

Nexelia Contrôle de Température est une solution tout-en-un, combinant un gaz de qualité alimentaire ALIGAL™, des équipements d'application, une expertise technique ainsi qu'un programme personnalisé, "Service Performance", 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 au travers du nouveau Service Performance. 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 que permet dorénavant la PERFORMANCE BOX, 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, s'occupant notamment de l'interfaçage des équipements Air Liquide avec votre outil de production. Ils optimisent les paramètres permettant l'amélioration de votre productivité et de vos process industriels. Ils fournissent également les consignes relatives à la mise en œuvre des gaz en toute sécurité et au nettoyage des équipements dans le respect des dernières préconisations d'hygiène.

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

Dans le cadre du Service Performance, 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 pour veiller à ce que vos objectifs de consommation de gaz soient atteints.

Notre offre

Nexelia Contrôle de Température comprend :

• La fourniture de gaz alimentaire d'ALIGAL 1™ (azote liquide) ou d'ALIGAL 2™ (dioxyde de carbone liquide)

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 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 INJECTEUR-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 des solutions à tous vos besoins de Contrôle de Température, y compris par injection haute.



• Le Service Performance Box

Partie intégrante de la solution Nexelia Contrôle de Température, le Service Performance Box vous garantit l'optimisation de l'injection de gaz cryogénique vous assurant ainsi la meilleure température pour votre process de transformation alimentaire.

Nous contacter

Air Liquide France Industrie

Service client : 09 70 25 00 00

contact.alfi@airliquide.com

Espace client : mygas.airliquide.fr

Grâce à son module de traçabilité, la Performance Box vous permet aussi de suivre votre consommation de gaz en fonction des recettes choisies et rend ainsi possible l'optimisation de cette consommation.

Au-delà de la Performance Box, le service vous permet toujours de bénéficier du support total des techniciens et des experts Air Liquide en matériels d'application alimentaire, dès la phase de conception jusqu'au démarrage en passant par l'optimisation récurrente de votre process tout au long de notre partenariat.

Notre expert analysera avec vous lors du bilan annuel établi à partir des données de la Performance Box et de son savoir faire les possibilités d'évolution de votre installation ou de votre procès cryogénique pour toujours être au plus près de vos objectifs de rentabilité et de productivité.

Étude de cas

Production de Nuggets à base de volaille, refroidis au moyen d'azote liquide.

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

Suivi de la performance au travers des éléments ci-dessous :	Problèmes rencontrés	Solutions d'optimisation AL
Formation des équipes	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.
Expertise sur le procédé de fabrication	Aucune documentation et 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 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 gaz.
Évaluation de l'installation et de l'utilisation du gaz dans le procédé	Mauvaise conception de l'extraction du système d'évacuation.	Lors de la mise en œuvre initiale du contrat Nexelia "Contrôle de 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, tracées.
Optimisation de la consommation de gaz	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 séquence d'injection cryogénique, optimisée pour réduire la consommation de gaz.
Bilan annuel	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 revus et un nouvel objectif de consommation annuel est redéfini.

www.airliquide.fr



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.