



Donnez une nouvelle dimension à la qualité de vos produits avec

le tapis à plaques pleines Inox FMB.

Dans le cadre de l'évolution constante de notre gamme de tunnels de surgélation **ZF3**, **EZ1**, **FP1** et **MP1**, nous sommes fiers de vous informer que l'option FMB (Full Metal Belt) est désormais devenue un standard sur nos tunnels cryogéniques.

Cette évolution technologique complète le traditionnel tapis à maillage en inox par un convoyeur segmenté composé de plaques pleines en acier inoxydable, conçu spécifiquement pour répondre aux défis des produits les plus délicats ayant des problèmes de marquage ou pour tout type de produit IQF.



Pourquoi choisir l'option FMB ?

L'option FMB utilise la technologie de croûtage cryogénique ultra-rapide par contact direct. Le tapis est pré-refroidi à des températures cryogéniques ; dès que le produit touche la plaque, sa base est instantanément saisie par le froid, **sans collage**.

Pour quels produits ?

Cette option est la solution idéale pour les produits dits « difficiles » à manipuler dans les systèmes standards, comme par exemple :

- Produits semi-liquides ou humides (utilisés dans les plats préparés)
- Protéines brutes et marinées (viandes, volailles, poissons, fruits de la mer).
- Produits à base de protéines végétales
- Produits à forte valeur ajoutée nécessitant un aspect visuel irréprochable.





Applications stratégiques

- > **Surgélation IQF**
Applicable à tout type de produit IQF

- > **Maintien de la forme :**
Fixer la rigidité et l'épaisseur du produit avant une opération de pressage ou de découpe.

- > **Surgélation de produits sensibles :**
Surgeler ou préparer le produit pour une surgélation complète dans un tunnel cryogénique à mailles classique sans laisser de marquages inesthétiques.

- > **Croûtage de fond (Bottom Crusting) ou Pré-surgélation haute qualité :**
Congeler rapidement la base des produits collants pour permettre leur transfert vers un congélateur sans adhérence au tapis, évitant ainsi les pertes de produits et les dommages aux équipements.

Quels sont les bénéfices des clients?

Bénéfices

Impact pour votre entreprise

Qualité Visuelle Supérieure

La surface plane en inox élimine les marques de mailles disgracieuses sur le dessous de vos produits.

Amélioration du bilan matière

Réduire les pertes de matières des produits fins, qui peuvent passer à travers les mailles d'un tapis classique.

Réduction des pertes

Le croûtage instantané scelle l'humidité, les saumures et les sauces à l'intérieur du produit, diminuant les pertes par déshydratation.

Caractéristiques Techniques de l'Option FMB



Contrôle avancé : Intégration complète au système PLC du tunnel, avec mémorisation de plusieurs recettes pour une flexibilité totale.



Conception modulaire : Adaptable selon vos besoins de capacité de production.



Efficacité énergétique : Gestion optimisée de l'injection d'azote et des ventilateurs pilotables pour un croûtage rapide avec une consommation minimale.



Polyvalence : le tapis permet de surgeler plusieurs types de produits fins IQF, produits de taille moyenne, ...etc.

Prêt à optimiser votre ligne de production ?

Contactez votre contact Air Liquide pour une analyse personnalisée de vos bénéfices avec l'option FMB.

NOUS CONTACTER

Air Liquide France Industrie
Service client : 09 70 25 00 00
Espace client : fr.airliquide.com

POUR EN SAVOIR PLUS

fr.airliquide.com