

Solution
Performance
économique

SERVICES PROCÉDÉS

Bilan de fonctionnement d'un refroidisseur



DIRIGEANT D'USINE DE FABRICATION D'ALIMENT

- Vous voulez optimiser vos équipements (humidité et température maîtrisées du produit à un coût énergétique optimisé)
- Maîtriser le procédé de séchage refroidissement
- Identifier et maîtriser de la freinte liée au séchage
- Qualifier l'homogénéité de traitement de votre produit

VOTRE OBJECTIF

- Maîtriser votre freinte sans risque sanitaire
- Maîtriser vos équipements pour une meilleure rentabilité et sécurité sanitaire
- Maîtrise la présentation des produits (dureté, écoulement...)

NOTRE MÉTHODE

- Echanges préalables pour préciser votre besoin
- Essais sur site pour vérifier les réglages de l'opération et possible mesure DTS
- Mesures d'humidité et traitement des résultats
- Mise en lien des caractéristiques de l'aliment avec ses conditions de refroidissement

LES RÉSULTATS

- Bilan de fonctionnement de votre refroidisseur
- Un rapport complet avec des recommandations industrielles

LE CONSEIL

EN COMPLÉMENT, CHOISISSEZ LE SERVICE ENVIRONNEMENT ET ÉNERGIE « GERER LA FREINTE » ET OBTENEZ UNE VISION 360° DE CES PERTES ECONOMIQUES

- + de 4 ans d'essais en usine sur ce procédé
- Approche personnalisée selon vos besoins

• contact@tecaliman.com

À VOTRE ÉCOUTE

« Le séchage-refroidissement est un procédé souvent méconnu et délaissé. Pourtant, de par son enjeu sur la réduction de la freinte, il mérite d'être analysé pour mieux le maîtriser afin de l'optimiser. »

CIBLEZ
LA FREINTE AU
NIVEAU DU
REFROIDISSEUR

« La maîtrise du procédé de refroidissement m'a permis de limiter ma freinte de 0.2% et d'améliorer les résultats de mon usine ! »

www.tecaliman.com