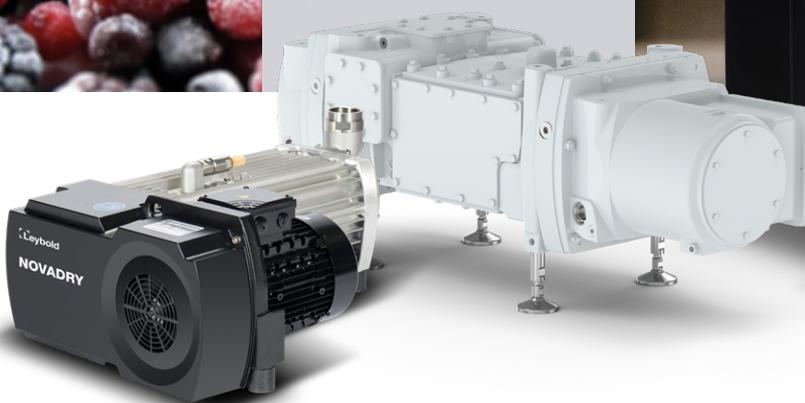




# Solutions de vide

pour l'industrie agroalimentaire



# Le saviez-vous ?

## Pas de nourriture délicieuse sans vide

Les exigences des fabricants et des consommateurs pour les processus de fabrication et d'emballage des aliments sont en constante augmentation en termes de qualité, de durée de conservation et d'efficacité des ressources. Cela s'applique encore plus aux produits périssables comme la viande ou le poisson. Le vide est considéré comme une technologie facilitante, contribuant de manière significative à l'optimisation de ces processus.

### Où le vide est-il bénéfique dans la production agroalimentaire ?

#### ✔ Viandes et produits de la mer

- Transport de déchets et de sous-produits
- Mélange / Barattage
- Poussoirs à viande
- Emballage : atmosphère modifiée / double peau / sous vide

#### ✔ Produits laitiers

- Lait en poudre : séchage, transport/remplissage, gazage sous vide
- Thermoformage de pots de yaourt
- Conditionnement sous atmosphère modifiée de fromage en tranches
- Emballage sous vide de fromage entier

#### ✔ Fruits et légumes

- Refroidissement sous vide post-récolte
- Production de confitures, marmelades, sauce tomate (concentration sous vide)
- Conditionnement sous gaz inerte (salade)

#### ✔ Boissons

- Désalcoolisation
- Revêtement plasma de bouteilles PET
- Dégazage/démoussage de jus
- Processus de remplissage des bouteilles

#### ✔ Chocolat et friandises

- Mélange sous vide
- Élimination du goût amer du chocolat
- Dégazage du chocolat et de la pâte à sucre
- Pick and place

#### ✔ Café

- Lyophilisation
- Conditionnement (en boîtes de conserve avec gaz inerte ou en sacs)

#### ✔ ... Et plus encore !

- Conditionnement du thé
- Dégazage de pâtes
- Filtration du miel
- Refroidissement sous vide du pain et des pâtisseries
- Lyophilisation d'aliments pour animaux de compagnie

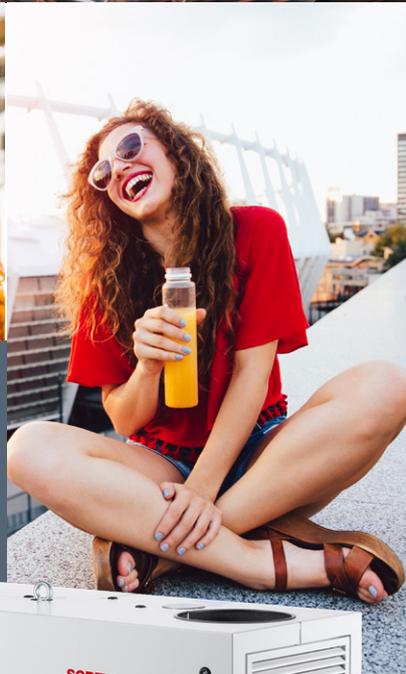


**Paquets revêtus** avec un mince dépôt d'aluminium sur la surface intérieure pour les rendre étanches à l'air. Le sac conserve, par exemple, les chips savoureuses et croustillantes tout en empêchant l'humidité, les moisissures et la pollution, ce qui prolonge efficacement leur durée de conservation et leur date de péremption.





**Emballage du poisson et de la viande** pour le garder aussi frais qu'un saumon fraîchement pêché pendant plusieurs jours sans en perdre le goût, la couleur ou les nutriments, et pour le rendre accessible à tous. Dans les productions de viandes et de fruits de mer, pour aider la saumure, l'assaisonnement ou la marinade à pénétrer à l'intérieur de l'aliment. De même, pour décongeler en douceur les produits tout en maintenant une température basse.



**Les jus de fruits** sont produits à l'aide du vide, afin de les rendre plus frais et de leur donner un meilleur goût en démoissant certains fruits juste après les avoir pressés et avant le processus de mise en bouteille.



**La lyophilisation** élimine l'eau des fruits pour les alléger et faciliter leur manipulation tout en conservant leurs propriétés physiologiques et nutritionnelles (qualité, goût, taille et forme). La lyophilisation est également utilisée pour le café, les soupes instantanées, mais aussi de plus en plus pour les aliments pour animaux de compagnie !



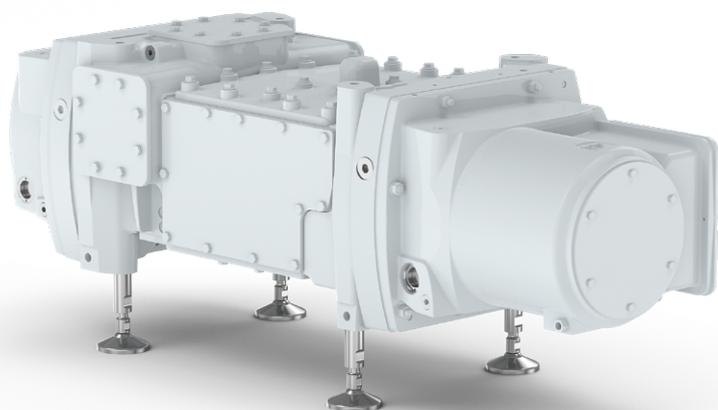
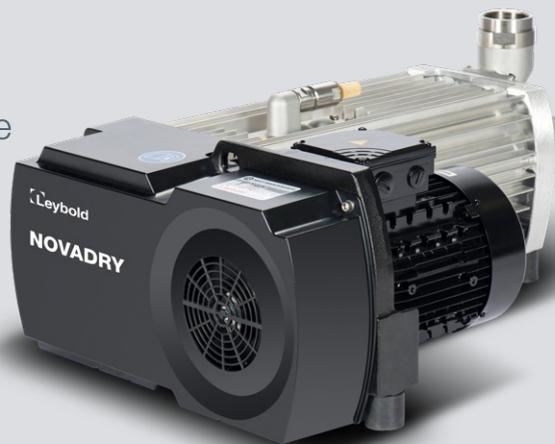
**FREEZE DRYING**  
**VACUUM COOLING**  
**VACUUMIZING** **MARINATING**  
**STUFFING**  
**TUMBLING** **CUTTING**  
**BLENDING** **THERMOFORMING**  
**BOTTLING** **TRAY SEALING**  
**CHAMBER PACKAGING**

## NOVADRY

Pour les applications agroalimentaires et d'emballage

**La NOVADRY est une pompe 100% sans huile. Dites adieu à tout risque possible, comme la contamination de vos processus alimentaires avec de l'huile de pompe !**

La **NOVADRY** combine un concept de pompe 100 % sans huile avec un design conforme aux principes d'hygiène réglementaires. Cela fait de la **NOVADRY** la référence en matière de vide pour la sécurité alimentaire !



## DRYVAC

Pour les applications d'emballage et de transformation standards

**Les pompes sèches DRYVAC sont robustes, fiables, durables et prêtes à répondre aux exigences des machines d'emballage à cloche et thermoformeuses.**

Toutes les **DRYVAC** sont refroidies par eau, très compactes et peuvent être facilement intégrées sur une machine grâce aux différentes orientations possibles de la bride d'aspiration. Le niveau de bruit, extrêmement bas, améliore de façon significative les conditions de travail dans la zone de production.

## SCREWLINE

Pour les applications les plus difficiles

**Les pompes sèches à vis SCREWLINE répondent aux applications agroalimentaires les plus difficiles.**

Le design modulable et innovant de la **SCREWLINE** permet à ce type de pompe d'être utilisé dans toutes les applications où des solutions fiables et nécessitant peu de maintenance, sont nécessaires. La conception sans roulement dans la chambre à vide permet l'accès facile aux vis pour un nettoyage par l'utilisateur sur site.



**Contactez-nous pour plus de détails !**