



LE MONDE DU

Surgelé

MENSUEL N°125 · JUIN/JUILLET 2008

WWW.PYC.FR · 12,50 €



dossier > 21

Pain : la star du « petit-dej »...

actus 10 Panavi dans le giron de Vandemoortele

métiers 16 l'Usnef plaide pour l'ammoniac

équipement et service 36 transport et cryogénie

point de vue 50 de Thomas Paschal, Alcimed

Valérie Hammer,
déléguée générale
de L'Usnef



●●● ÉQUIPEMENTS & SERVICES MATÉRIEL

La sélection du mois

Enrobage Comme à la maison !



Des aliments industriels qui semblent avoir été réalisés à la maison ? C'est le nouvel objectif que s'est fixé FMC FoodTech avec sa dernière enrobeuse 5 Star Home Style Breader, du constructeur Stein. Conçue pour utiliser les différentes textures et granulations souvent irrégulières de mélanges constitués d'épices, de chapelure, de farine, cet équipement fournit, des aliments panés, non formés (poissons, viandes, légumes, acras, crevettes, etc.) comme faits main. Finis les produits uniformément identiques, à l'aspect trop industriel ! Cette enrobeuse fonctionne selon un principe inédit et breveté qui remplace la traditionnelle enrobeuse à tambour : cinq rouleaux à palettes, au design spécifique, assurent successivement le saupoudrage en cascade du produit. Le process reproduit en cinq étapes les gestes de la cuisinière, en respectant les aliments. L'enrobage est ainsi appliqué en douceur sur toutes ses faces. La gamme comporte deux modèles présentant une largeur de tapis de 600 ou de 1 000 mm pour des capacités respectives de 2 500 kg et 4 000 kg à l'heure. Son convoyeur est réglable en fonction de la hauteur des produits traités. Proposée avec une motorisation hydraulique ou électrique.



CHAÎNE DU FROID

Il monte la garde dans le congélateur

La société Playcube propose un nouveau dispositif d'alerte pour la sécurité alimentaire dans les congélateurs des particuliers, le FreezCube. Ce produit simple d'utilisation et fonctionnant sans piles, prévient de toute éventuelle rupture de la chaîne du froid (coupure

électrique, panne, mauvais réglage de l'appareil, etc.). Il permettra à l'utilisateur de contrôler la « fraîcheur » de ses aliments surgelés, en lui indiquant le temps restant pour les consommer. Le dispositif repose sur un réservoir, composé de quatre liquides colorés correspondant chacun à une recommandation précise, selon l'état de conservation des produits. Ainsi, suite à une panne ou à un incident, il est

possible de déterminer combien de temps les aliments sont encore comestibles, en observant si un ou plusieurs liquides ont fondu (même partiellement).



MANUTENTION

Un gerbeur rapide et costaud

Les nouveaux EXV 10 et 12 de Still sont conçus pour des charges de 1 et 1,2 tonnes.

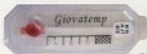
Grâce à leur maniabilité, ils se révèlent particulièrement efficaces dans les allées étroites ou pour la mise en rayon de produits. Ces appareils sont basés sur un concept modulaire permettant au client de choisir les options qui conviennent le mieux à ses conditions d'utilisation et à ses exigences. Différentes levées (mât télescopique ou levée libre totale) sont proposées.

Autre atout, les gerbeurs EXV sont équipés d'une commande de vitesse intelligente qui tient compte de l'angle du timon. Tant que le timon est relevé, la vitesse est limitée, réduisant considérablement le risque d'accident. Grâce à sa conception, toutes les fonctions du timon sont accessibles d'une seule main, aussi bien pour les gauchers que pour les droitiers. Les larges touches sont prévues pour être actionnées même avec des gants.



INDICATEURS DE TEMPÉRATURE

Il suit le produit partout



CCF Technologies propose le Giovatemp, un indicateur de température jetable. Il contrôle les températures montantes, en prenant également en compte l'accumulation du temps de dépassement. Une simple pression entre le pouce et l'index et l'indicateur est activé. Le Giovatemp trace le produit tout au long de son transport, et en cas d'anomalie, le curseur rouge progresse au milieu de l'indicateur de façon irréversible. Toute rupture de la chaîne du froid est donc signalée dans l'immédiat. Infalsifiable, il peut être identifié par numéro de série (utilisable en convergence avec les systèmes RFID). Protégé contre l'humidité (IP68), son niveau de précision est de l'ordre de +/- 0,25 °C. Côté prix, la solution est à annoncer à 1,2 euros l'unité.