

# REFROIDISSEUR SOUS VIDE

**FEMAG**  
INDUSTRIES

## AVANTAGES



### ENERGIE

- ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



### TEMPS

- RÉDUCTION DU TEMPS DE CUISSON
- REFROIDISSEMENT RAPIDE



### QUALITÉ

- TEXTURATION DU PRODUIT
- AUGMENTATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION



### COÛTS

- RÉDUCTION DES INVESTISSEMENTS



1

- RÉDUCTION DU TEMPS DE CUISSON JUSQU'À DE 10 À 30%

CUISSON



2

REFROIDISSEUR  
SOUS-VIDE



3

PACKAGING



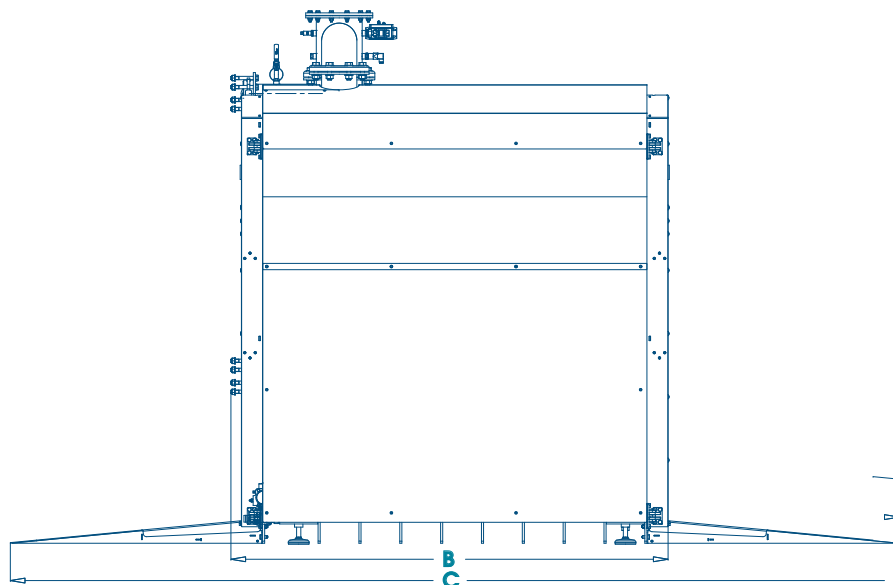
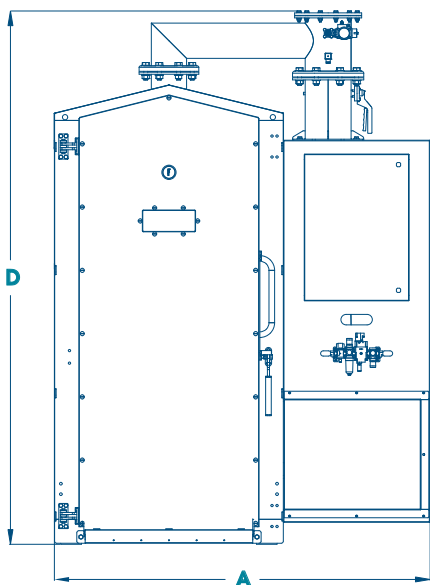
4

MISE EN RAYON

## TECHNOLOGIE

LE REFROIDISSEMENT SOUS VIDE CONSISTE À SOUMETTRE LES PRODUITS À REFROIDIR À UNE PRESSION DE VIDE CONTRÔLÉE. LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION DE L'EAU LIBRE BAISSÉ AVEC LA PRESSION. EN LIBÉRANT DE LA CHALEUR, LE PRODUIT REFROIDI TRÈS RAPIDEMENT. CETTE TECHNOLOGIE EST PARFAITEMENT ADAPTÉE POUR TOUS LES PRODUITS NÉCESSITANT UN REFROIDISSEMENT AVANT EMBALLAGE (PRODUITS DE BOULANGERIE, PLATS CUISINÉS,...).

AU-DELÀ DE REFROIDIR, CETTE TECHNOLOGIE PERMET DE TEXTURER LES PRODUITS, DE RÉDUIRE LE TEMPS DE CUISSON ET D'AUGMENTER LA FRAICHEUR ET LA DURÉE DE CONSERVATION.



## DONNEES TECHNIQUES

MODÈLE	VAC1-1	VAC1-2	VAC2-1	VAC2-2
NOMBRE DE CHARIOT	1 CHARIOT 800*1200	1 CHARIOT 800*1200	2 CHARIOT 800*1200	2 CHARIOT 800*1200
PORTES	AVANT	AVANT ARRIÈRE	AVANT	AVANT ARRIÈRE
LARGEUR DE PASSAGE UTILE MAXI (MM)	880	880	880	880
PROFONDEUR UTILE DE CHAMBRE (MM)	1350	1350	2700	2700
HAUTEUR UTILE DE CHAMBRE (MM)	1900	1900	1900	1900
LARGEUR TOTALE (MM) C	1974	1974	1974	1974
PROFONDEUR SANS RAMPE (MM) B	1690	1690	3040	3040
PROFONDEUR AVEC RAMPES (MM) A	2790	3890	4140	5240
HAUTEUR TOTALE (MM) D	2550	2550	2550	2550
POIDS (KG)	1500	1750	1950	2150
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE REFROIDISSEUR	400V TRI 50HZ+T+N	400V TRI 50HZ+T+N	400V TRI 50HZ+T+N	400V TRI 50HZ+T+N
PUISSANCE ÉLECTRIQUE REFROIDISSEUR	6,5KW	6,5KW	8KW	8KW
AIR COMPRIMÉ	7 BARS - 25L/MIN	7 BARS - 25L/MIN	7 BARS - 25L/MIN	7 BARS - 25L/MIN
PUISSANCE ÉLECTRIQUE GROUPE FROID (OPTION)	15KW	16KW	25KW	25KW
PUISSANCE FRIGORIFIQUE	44KW	44KW	79KW	79KW

ZAE du Bosc  
 11 Rue des vergers  
 34130 MUDAISON / FRANCE  
 Tél. : (33) 04.67.69.29.19  
 j.feral@femagindustries.fr

FEMAGINDUSTRIES.COM

Design by www.karactere.fr®