

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Plus d'informations:

Pieter-jan Troost

pjt@almeco.be

T.: +32 (0)56 85.40.80

F.: +32 (0)56 85.40.81



ALMECO®

Air and Water Technologies

Photos disponibles sur simple demande

Technologie brevetée pour le séchage dans le secteur alimentaire et des boissons

Almeco a développé une technologie pour sa nouvelle génération de systèmes de séchage, les Ronair® Drying Systems. Ces systèmes de séchage sont utilisés pour enlever l'eau résiduelle sur les emballages des plats préparés, pots de yaourt, sachets, petits bols, ... Cette technologie brevetée a été spécifiquement développée pour l'industrie de l'alimentation et des boissons.

Dans les secteurs production et emballage de ces industries, on recherche souvent des solutions pour éliminer l'humidité restée sur les produits finis. Cette humidité empêche souvent un bon étiquetage ou fait en sorte que les codes de production ou les numéros de batch ne peuvent pas être imprimés sur le produit. Cela pose également problème lors des déballages lorsque le carton s'est ramolli. C'est pour cette raison qu'il est important d'avoir le moins d'humidité possible.

Almeco distribue depuis longtemps les systèmes de séchages à lames d'air de l'enseigne britannique Air Control Industries mais lance aujourd'hui une technologie complémentaire où le convoyage est intégré dans le système de séchage. Les Ronair® Drying Systems combinent des plaques de séchage, dans lesquelles se trouvent des rainures, avec l'application de la technologie des lames d'air. Dans le système de séchage breveté, le produit est conduit par un convoyeur à cordes le long des éléments de séchage, sans aucun guidage latéral. Grâce à cette technique les interstices, les angles et les rainures peuvent être séchés aussi bien en-dessous qu'au-dessus. Pour les surfaces latérales, différents systèmes peuvent être appliqués en fonction de la forme.

L'air est amené par une soufflante qui se situe dans la partie supérieure de la machine. En utilisant une soufflante comme alternative à l'air comprimé, on utilise aussi moins d'énergie.

Chaque système de séchage Ronair® d'Almeco est basé sur cette technologie. Ces systèmes sont adaptés pour le séchage de plats préparés sous-vide, conditionnements en portion (tels que les pots de yaourt) et les sachets sous-vide.

