



Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA contribuent à une fabrication de produits de meilleure qualité en supprimant les problèmes de collage sur les convoyeurs.

L'air sec fourni par les systèmes de DESSICA facilite transport pneumatique de poudre et évite le colmatage et la prise en masse.

Votre partenaire en déshumidification

Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA sont au service des industries boulangeries, viennoiseries et pâtisseries industrielles, avec une grande expérience dans les secteurs de la production, du conditionnement et du stockage des produits. Les matériels de DESSICA fournissent de l'air sec tout au long des process de fabrication et de conditionnement notamment dans la production, phases d'emballage et de stockage de nombreux produits en fournissant une atmosphère sèche donc relevant l'un des défis les plus courants : les produits collants sur les lignes de production ou convoyeurs.

L'air sec dans les procédés de fabrication

• **Ambiance de production**

L'humidité dans les process de fabrication de boulangerie et pâtisserie nuit au convoyage des matières. Une atmosphère sèche permet d'éviter les phénomènes de collage sur les convoyeurs tout en gardant une hydratation importante du produit. Les conditions de production sont contrôlés assurant une production de qualité constante et régulière.

Dans le process de production en étuves, une atmosphère sèche permet d'obtenir une très bonne homogénéité et régularité dans le produit fini.

Lorsque les pains sortent du four croustillants, ils sont ensuite traitées dans un tunnel de refroidissement. L'utilisation d'air sec permet d'éviter la formation de phénomènes de condensations et refroidit plus rapidement le produit. Le process est optimisé et la productivité est accrue.

• **Process à température négative**

Beaucoup des boulangeries, viennoiseries et pâtisseries industrielles utilisent la surgélation et le stockage en chambre négative de leurs produits. Les systèmes de DESSICA fournissent un air sec dans les ambiances à température négative afin d'éviter la formation de givre, de glace, de sols glissants ou encore de brouillard dans les stockages négatifs. Dans les surgélateurs, ces conditions optimales permettent d'espacer les dégivrages et les arrêts, ce qui augmente la capacité de production.

• Transport pneumatique et silos de stockage

L'air sec joue également un rôle important dans le transport pneumatique et les silos de stockage dans l'industrie boulangère et pâtissière. La méthode de transport pneumatique soufflée ou aspirée de poudres est soumise à des conditions et technologies pointues. Les systèmes DESSICA fournissent un air le plus sec possible en amont du surpresseur qui permet de transporter les produits.

Ce procédé réduit le risque de colmatage et la prise en masse du produit dans un conduit de transport pneumatique de poudres et dans les silos.

Avantages de la solution Dessica

- Maîtriser l'humidité dans le processus de fabrication boulangère (pâtons de pains) pour éviter les collages sur les convoyeurs
- Garantir un taux d'hydratation important et constant dans le produit
- Réduire le temps de refroidissement des produits
- Éviter la condensation sur les ingrédients de fabrication de pâtisseries
- Diminuer les phénomènes de condensation
- Assurer une fiabilité et une qualité constante du produit fini
- Gagner en productivité

Vous cherchez une façon innovante d'améliorer votre rentabilité ? Nous vous fournirons les bénéfices plus spécifiques des systèmes de Dessica pour votre entreprise.

Dessica, votre spécialiste de l'air sec !

Contactez-nous pour plus d'informations



Parc d'activités de Fétan - 30, allée des Artisans - 01600 TREVOUX - France
Tél. : +33 (0)4 74 08 44 44 - contact@dessica.fr
www.dessica.fr