



Les systèmes de déshydratation d'air de DESSICA contribuent à une fabrication de produits de meilleure qualité en réalisant un environnement sec dans les salles de production et de conditionnement. L'air sec à basse température fourni par les systèmes proposés par DESSICA permet aussi le séchage de produits thermosensibles ou le convoyage et le stockage de produits hygroscoPIques.

Votre partenaire en déshumidification

Les systèmes de déshydratation d'air de **DESSICA** sont au service de l'industrie agroalimentaire 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 et tout au long des process de fabrication et de conditionnement de nombreux produits en confiserie et chocolaterie. Ils permettent aux systèmes de convoyage de poudre d'être fluides et aux produits thermosensibles d'être séchés sans dégradation de leur qualité intrinsèque.

Ambiance de production

- **Formage**

Les systèmes de déshydratation d'air de **DESSICA** permettent d'obtenir le **taux d'humidité adéquat** pendant le process de formage des produits sucrés. **Le contrôle de l'hygrométrie** va empêcher les bonbons de s'amalgamer entre eux ou de coller au matériel lors du formage. Cette solution contribue à **garantir la forme et la texture désirées du produit**.

- **Enrobage**

L'introduction d'air sec dans les turbines d'enrobage, via un système **DESSICA**, permet une évaporation de l'eau du produit plus rapide et plus uniforme. D'où une réduction des rebuts et des enrobages plus durs permettant une augmentation de la capacité de production sans turbine supplémentaire.

Etuves

L'utilisation de **systèmes de déshydratation** pour traiter l'air dans les étuves de séchage des produits gélifiés dans l'amidon, permet de réduire le temps de séchage et d'éviter le retraitement de l'amidon avant réemploi.

Tunnels de refroidissement

L'utilisation des systèmes de **DESSICA** pour alimenter des tunnels de refroidissement en air sec permet d'éviter la formation de givre sur les batteries froides et élimine les arrêts pour dégivrage et nettoyage. Le produit peut se refroidir plus rapidement en tunnel - ce qui accroît la production - et peut permettre l'utilisation d'un air plus froid si cela est avantageux pour le process.

Emballage

Les déshydrateurs d'air de **DESSICA** délivrent une atmosphère sèche pendant la phase de conditionnement, ce qui garantit la non-reprise d'humidité par le produit. Le maintien d'un niveau d'humidité dans l'air adéquat, évite aux produits de devenir collants et de provoquer des problèmes de manutention ou un ralentissement des cadences d'emballage. L'humidité étant contrôlée, les confiseries présentent également moins de déformation en surface. L'air sec est synonyme des meilleures conditions d'emballage tout en garantissant au produit fini un aspect parfait.

Stockage

Les systèmes de **DESSICA** réduisent l'humidité des sites de stockage et les entrepôts. Le contrôle d'un faible taux d'humidité permet de prolonger la durée limite de stockage tout en conservant la qualité du produit. C'est ainsi qu'une usine de fabrication de confiserie peut constituer un stock pour anticiper une demande saisonnière, sans avoir à craindre la dégradation du produit ou de son emballage. Le fabricant de confiseries peut dès lors entreposer des produits finis sur une durée plus longue, dans des conditions parfaites de température et d'humidité.



DESSiCA
les techniques de l'air sec

Parc d'activités de Fétan - 30, allée des Artisans - 01600 TREVOUX - France
Tél. : +33 (0)4 74 08 44 44 - Fax : +33 (0)4 74 00 24 73 - contact@dessica.fr
www.dessica.fr