



*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 pharmaceutique 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 de nombreux produits pharmaceutiques. Ils permettent aux systèmes de convoyage de poudre d'être fluides et aux produits thermosensibles d'être séchés **sans dégradation de leur qualité intrinsèque**.

## L'air sec dans les procédés de fabrication

---

### • Préparation de comprimés

A certains stades de la production des comprimés, il est essentiel de maintenir en permanence une humidité relative faible pour garantir des opérations de fabrication régulières et allonger la durée limite de conservation. Lors de la fabrication des comprimés, les ingrédients sont tamisés, mélangés puis comprimés sous forme de lingots. Ceux-ci sont ensuite introduits dans un broyeur qui les transforme en granulés de taille convenant à la phase terminale : la compression jusqu'à obtention du comprimé final.

La partie du process intervenant entre la compression initiale des lingots et celle du comprimé final représente l'étape la plus problématique au regard de l'humidité. Les matières absorbent facilement l'humidité. Des taux importants d'humidité peuvent aboutir à une interruption de la production (adhérence des comprimés et/ou du matériel), ainsi qu'à une réduction de la durée limite de conservation des produits.

Grâce aux systèmes de déshydratation d'air de DESSICA, **les conditions requises d'humidité relative dans l'ambiance** (souvent comprise entre 20% et 40%) **sont maintenues et ce quelles que soient les conditions climatiques extérieures**.

### • Enrobage

Beaucoup de comprimés sont enrobés de multiples couches de poudre et de sirop. L'introduction d'air sec DESSICA dans les turbines d'enrobage, permet une évaporation de l'eau du produit plus rapide et plus uniforme. D'où une réduction des rebus et des enrobages plus durs permettant une augmentation de la capacité de production sans turbine supplémentaire.

## • Capsules de gélatines

Les capsules de gélatine, destinées à recevoir des vitamines, médicaments, aliments et autres, sont remplies du produit sous forme de liquide ou de poudre. Les machines qui encapsulent ces produits exigent de l'air précisément contrôlé. Pendant le process, il est absolument indispensable d'avoir une température, une humidité et même une pression constante. Dans une atmosphère trop humide, les capsules de gélatine ne sèchent pas entraînant des problèmes de manutention et de remplissage. Dans une atmosphère trop sèche, elles se durcissent et s'effritent. Pour des raisons d'hygiène, l'air doit également être filtré et stérilisé pour préserver le produit des poussières et micro-organismes.

## Avantages de la solution Dessica

---

- Maintenir en permanence une humidité relative faible pour garantir des opérations de fabrication régulières
- Fournir une atmosphère contrôlée quelles que soient les conditions climatiques extérieures
- Evaporer rapidement et uniformément l'eau lors de la phase d'enrobage
- Allonger la durée limite de conservation
- Les pertes sont réduites et la rentabilité est accrue
- La qualité des produits finis est meilleure

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**



**D**  
**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 - [contact@dessica.fr](mailto:contact@dessica.fr)  
[www.dessica.fr](http://www.dessica.fr)