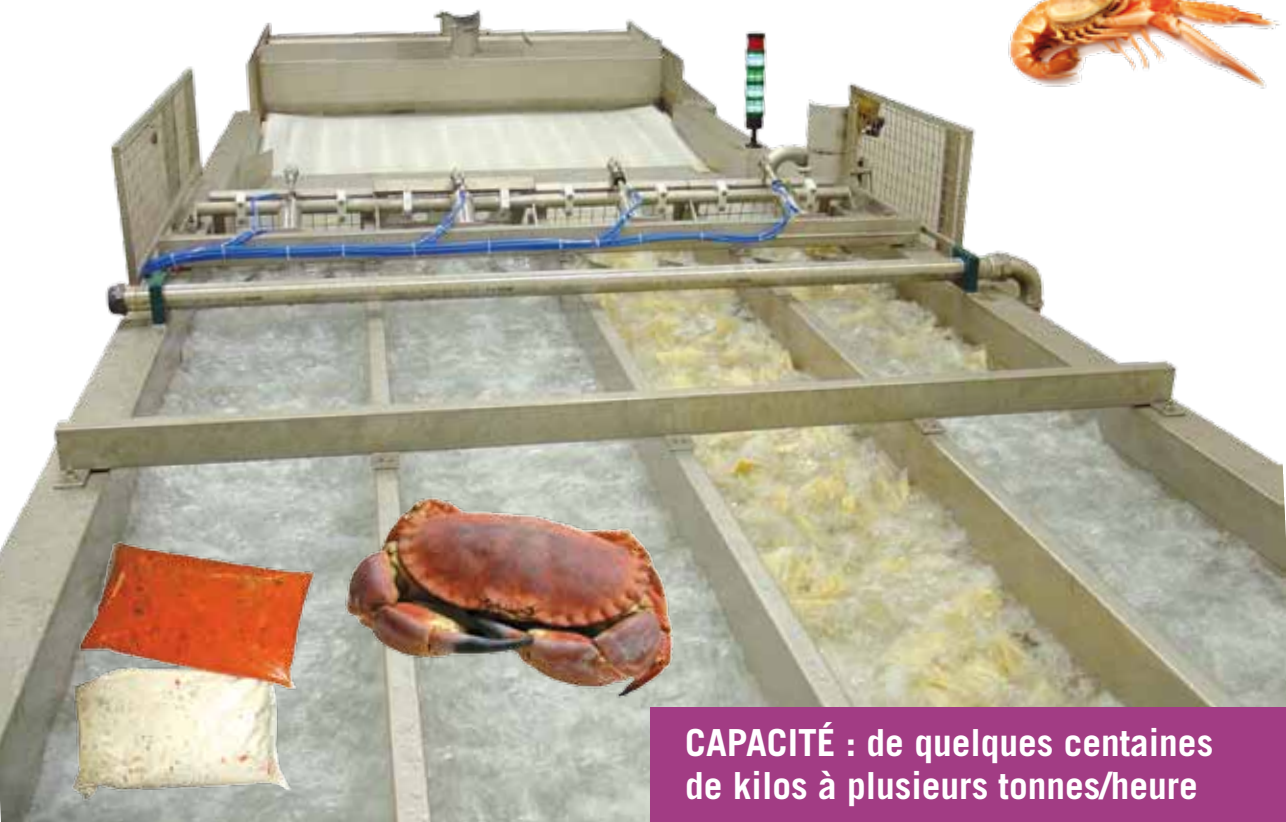




LE REFROIDISSEUR **POLYCHILLER®** MATÉRIEL BREVETÉ

Le meilleur médium
de refroidissement
c'est l'eau !



**CAPACITÉ : de quelques centaines
de kilos à plusieurs tonnes/heure**

- Refroidisseur rapide pour produits en vrac ou emballés
- Réduit considérablement les temps de refroidissement
- Refroidisseur à flux hydrauliques et aérauliques
- Améliore la qualité et la DLC du produit
- Pour des produits pesant de quelques grammes à plusieurs kilos, le POLYCHILLER® assure un refroidissement homogène
- Le POLYCHILLER® peut être combiné avec notre système à aspersion



www.lelez-process.com

Lignes complètes pour l'agro-alimentaire

LE REFROIDISSEUR POLYCHILLER® MATÉRIEL BREVETÉ



Le POLYCHILLER® est un refroidisseur rapide de produits emballés ou non, capable d'abaisser la température en un temps très court allant de quelques minutes à quelques dizaines de minutes.

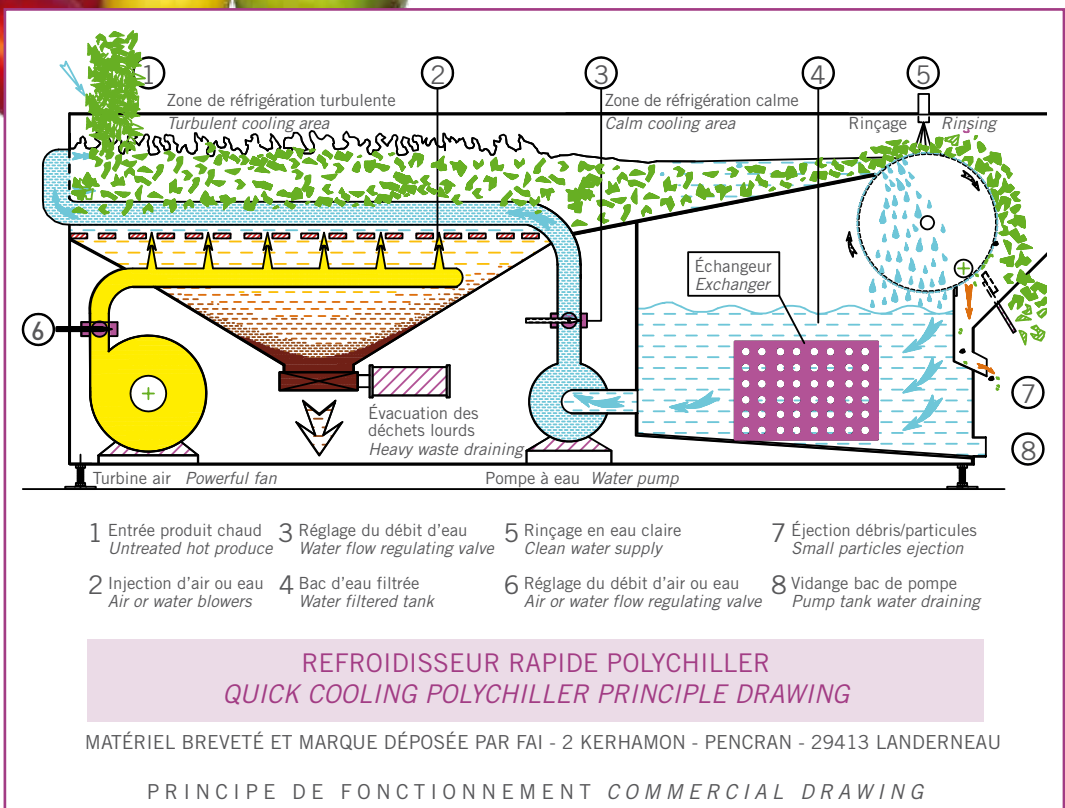
Après cuisson, le produit emballé ou non est déversé dans le bain turbulent qui ne comporte **aucun élément de brassage mécanique**. Il fonctionne en effet sur le même principe que le laveur POLYWASH® avec une combinaison de flux hydrauliques et aérauliques qui permettent au produit d'avancer jusque la sortie sans brassage mécanique, dans une eau maintenue à température grâce à un échangeur intégré.

Le maintien en turbulence assure au produit une homogénéité et rapidité de refroidissement.

L'échange est facilement maîtrisé en accentuant ou réduisant les turbulences de la zone de refroidissement. **La consommation d'eau est maîtrisée** car l'eau est recyclée et filtrée en continu.

Le POLYCHILLER® peut fonctionner en utilisant de l'eau glacée à 0°C pour un simple refroidissement ou de la saumure jusqu'à -15 -20 °C pour une congélation "IQF" (individually quick frozen).

Le POLYCHILLER® est idéal pour refroidir efficacement des bols de soupe, sachets de sauce, doypacks de compote, crevettes, fruits, légumes, crustacés, poissons...



- ➔ Le POLYCHILLER®, refroidisseur rapide et économique, s'adapte avantageusement à vos produits dans un minimum d'espace.
- ➔ Le POLYCHILLER® peut recevoir un sécheur en ligne.
- ➔ Le POLYCHILLER® peut être associé avec notre SPRAYING CHILLER.