

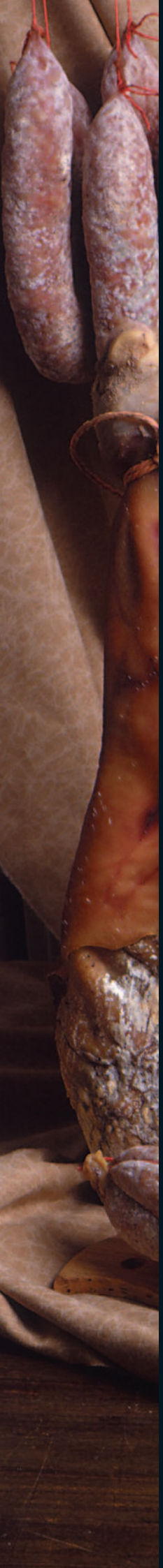
Une Technologie et des Hommes... au service de la Salaison



Arcos



Repos - Maturation
Etuvage - Séchage - Affinage



Au service de la salaison...

Arcos

L'expérience d'un constructeur...

Spécialistes du séchage des produits carnés, nous sommes à votre écoute pour vous proposer des solutions appropriées à votre production.

Notre compétence et notre connaissance parfaite des étapes de fabrication vous assurent un résultat d'une qualité incomparable.

Disponibles, nous sommes toujours à votre service. En alliant votre savoir et notre technologie, vous aurez la garantie de présenter les produits attendus par vos clients.



Les avantages...

sont nombreux :

- Efficacité et fiabilité,
- Performances exceptionnelles,
- Utilisation simple,
- Manipulation sûre,
- Personnalisation des réglages,
- Précision du fonctionnement,
- Maîtrise des rendements,
- Régularité des productions,
- Maintenance et frais d'entretien réduits,
- Nettoyage aisé...







Etuvage - Préséchage,
l'assurance qualité de vos saucissons...

Cette étape est cruciale dans l'élaboration du saucisson sec.

Ressuage, mise en température, démarrage des fermentations lactiques, acidification, coagulation des protéines, développement des fleurs de surface, ne peuvent être laissés au hasard.

Le process précis, assuré par nos étuves, en cycles de 3 à 7 jours suivant les produits, vous garantit la qualité et la régularité de vos fabrications. (de 500 à 9.000 Kgs)







Repos - Maturation,
l'assurance qualité de vos jambons...

C'est la phase clef dans l'élaboration des jambons secs.

Sur un cycle de 6 à 10 semaines, nos équipements (de 300 à 9.000 jambons) vont permettre une homogénéisation de la teneur de sel dans tout le jambon ainsi que l'augmentation de cette teneur grâce à une dessication importante.



Séchage - Affinage,
des outils propices à l'épanouissement de vos salaisons...

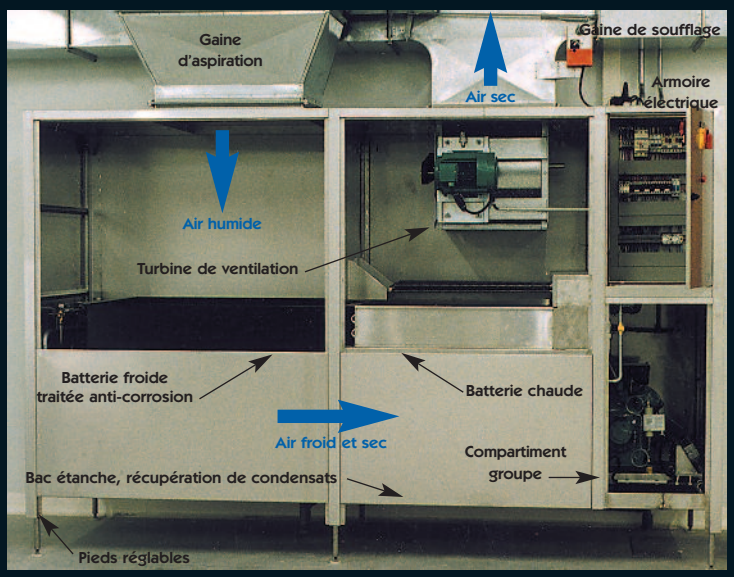
Dans le processus des fabrications de salaison sèche, cette étape est plus ou moins longue.
Nos séchoirs-affineurs sont conçus pour répondre aisément à vos besoins. (de 50 à 800 m3)

Ils sont assez performants pour éviter le limonage des produits jeunes, mais aussi prévus pour permettre l'affinage prolongé de produits plus avancés.

Des Equipements, au service de votre réussite...

Nos machines répondent à une seule exigeance, celle de vous offrir des performances industrielles maximales, tout en préservant la qualité de vos produits.

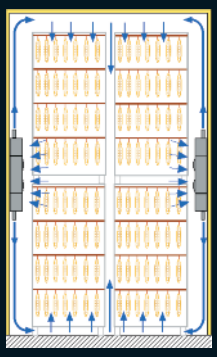
Rendements, mais aussi productions optimisées en saveur, seront au rendez-vous; un résultat efficace qui tient à la combinaison technologique des 3 atouts de nos machines :



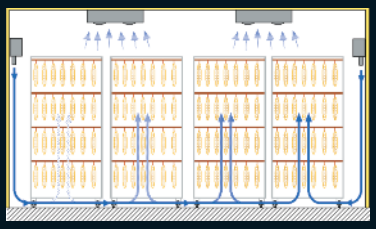
Chassis, habillage et portes entièrement en inox 304L

La ventilation...

Particulièrement performante, elle s'adapte au produit traité.



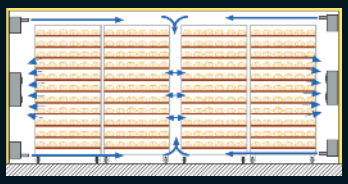
VARIO-FLUX BI-JET



VARIO-FLUX LONGITUDINAL



VARIO-FLUX VERTICAL



VARIO-FLUX HORIZONTAL

Les puissances...

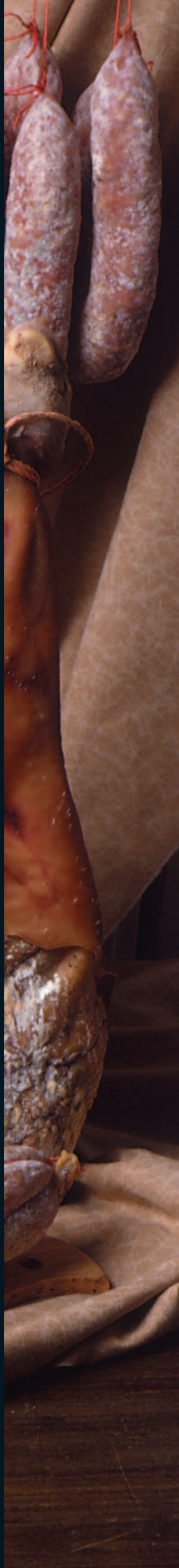
Elles sont étudiées pour une mise en température rapide et une déshydratation parfaite.

La régulation...

Précise, fiable et conviviale, elle s'effectue par automate programmable. A partir d'un modèle "Compact" ou d'un modèle plus évolutif "Graphic Line", nous vous proposons la solution adaptée à votre utilisation.

Notre option "Visuline" vous apportera toutes les fonctionnalités d'un système de GTC personnalisé et performant.



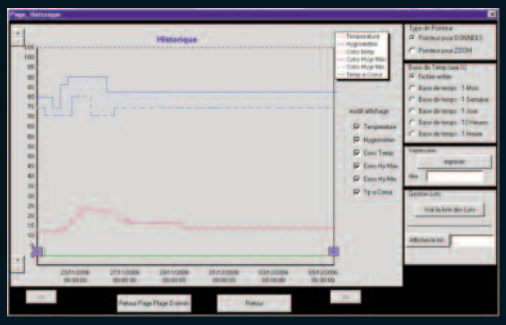


Une fabrication soignée...

Dans notre propre atelier, une équipe de techniciens spécialisés, construit et régle avec précision nos :

- Conditionneurs de traitement d'air,
- Gaines de diffusion,
- Armoires de régulation...

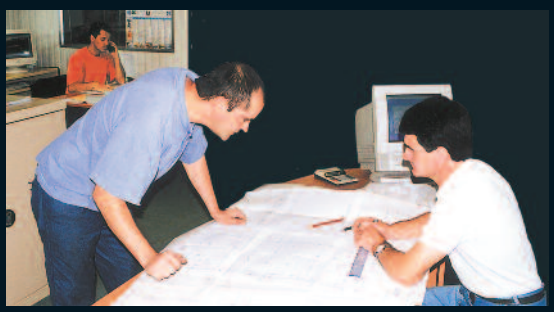
Notre autonomie garantit notre facilité d'adaptation à la réalisation de tout projet personnalisé, en fonction des besoins et des installations de chaque client.



Une disponibilité constante...

Au delà de la vente et de l'installation de nos équipements, nous sommes à votre disposition pour répondre à vos attentes en matière de :

- Maintenance, étalonnage et contrôle,
- Assistance technique.



Arcos



Des contrôles rigoureux...

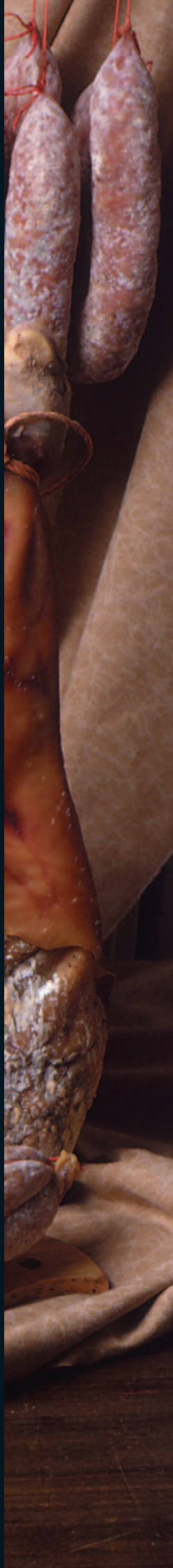
Avant livraison, nos équipements, réalisés conformément aux normes CE en vigueur, sont soumis à une série de tests qualité.
Ces contrôles multipliés dans nos ateliers sont l'assurance fiabilité de nos matériels.



Une recherche technologique...

omniprésente, pour créer des matériels parfaitement adaptés à vos produits.

Nous sommes en contact permanent avec les principaux centres techniques de la salaison :
ADIV, Alimentec, CEVPM, CRITT Agro-alimentaire d'Auch, ENSMV, ENILV Aurillac, ENILV La Roche sur Foron, ENITA, ISARA Pôle Agro, Pôle Agro Région Martinique, PYRAGENA, Station Expérimentale de Parme (I), Université de Cordoue (E)...



A votre Service, Arcos c'est aussi...

Des enceintes climatiques adaptées à la recherche et au développement...



- Utilisation de -10 à +65° C,
- Contrôle de l'hygrométrie de 40 à 98% HR,
- Régulation et contrôle par système informatique,
- Suivis de PH, poids et toute grandeur physique.



Séchage - fumage - cuisson en cellule :

Pour tous les types de produits sur grilles ou suspendus :

- Charcuterie,
- Poissons,
- Magrets de canard...

Nous vous proposons des solutions adaptées et efficaces.

Des chambres de tempérage - Décongélation :

- Décongélation par ventilation d'air tempéré et saturé en humidité,
- Durée de cycle maîtrisée,
- Souplesse d'adaptation aux produits traités,
- Qualité uniforme,
- Régularité des productions,
- Sécurité alimentaire optimisée,
- Entretien facile.



Arcos

469 Route des Charmes - 01190 GORREVOD - Tél : +33 (0)3 85 30 99 26 - Fax : +33 (0)3 85 51 82 27
Web : www.arcos-agro.com / Mail : contact@arcos-agro.com
APE 742 C - N° SIRET 398 035 758 00026

Imprimerie COMIMPRESS