LES SOLUTIONS DE DÉSHYDRATATION ARCOS



Zephytec

by Arcos

SÉCHOIRS AROMATIQUES



Préservons le meilleur des aliments

Zephytec
by Arcos
SÉCHOIRS AROMATIQUES

Notre métier : veiller à la qualité des aliments et à leur conservation optimale

La santé et la redécouverte du goût originel deviennent des priorités trop longtemps mises à l'écart. L'exemple du "Raw-Food" repris par les plus grands chefs en est la preuve absolue. La technologie du séchage aromatique permet aux fruits et légumes fraîchement cueillis, mais aussi aux graines germées, aux oléagineux et à beaucoup d'autres produits, de garder toutes leurs saveurs et leurs propriétés nutritives intactes. Avec les déshydrateurs Zephytec, **ARCOS** vous accompagne pour obtenir le meilleur de votre production.



Séchoirs CSA 1200 et 600

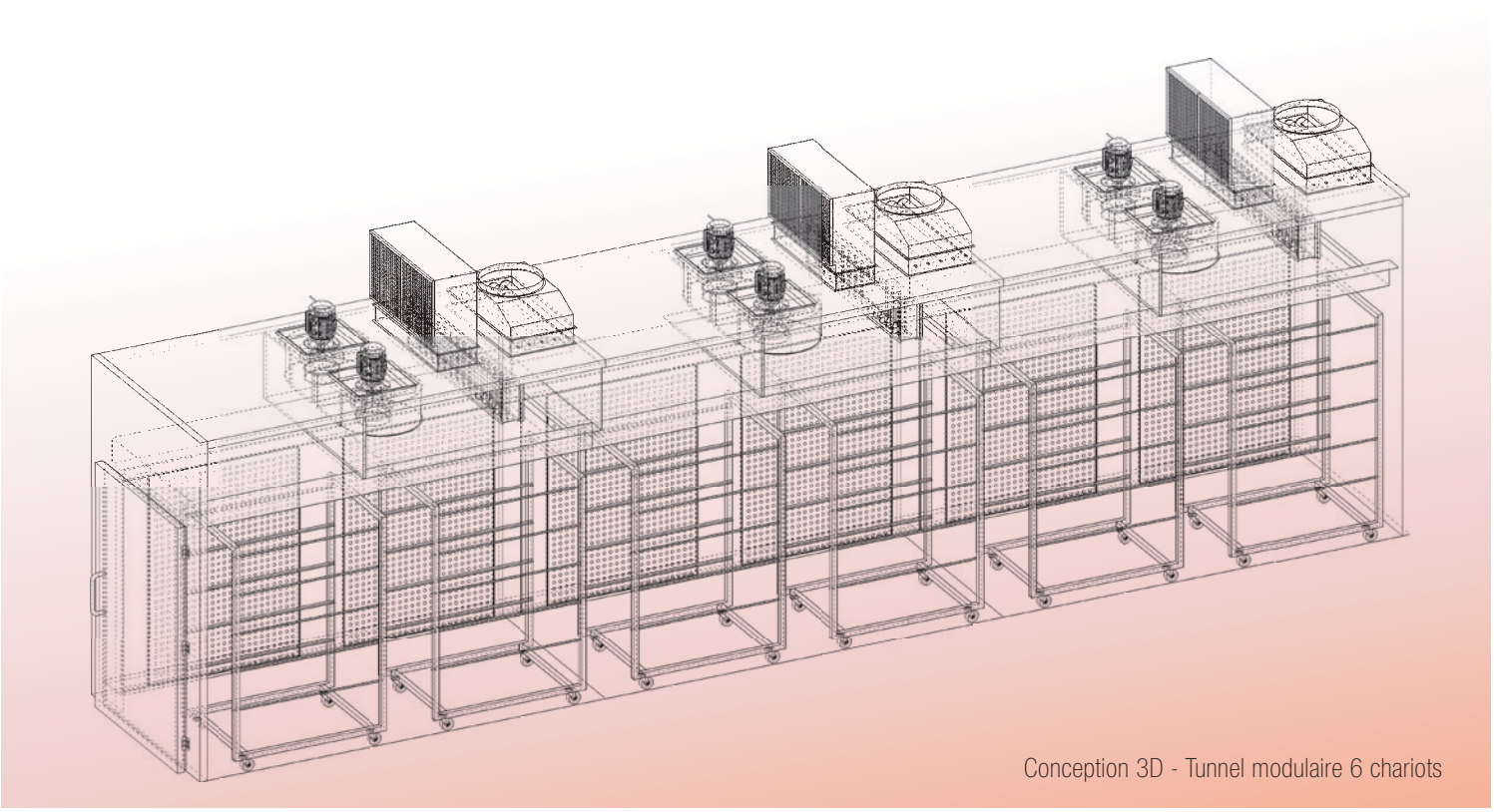
La gamme CSA

Basée sur le principe de séchage par renouvellement d'air extérieur chauffé, les déshydrateurs CSA sont parfaitement adaptés aux produits séchés supportant des températures de process de **40°C à 85°C**. Équipés, de base, d'un chauffage électrique, ils sont adaptables à vos énergies disponibles : eau chaude, vapeur ou gaz…

Ventilation performante et fortes puissances thermiques installées permettent de réduire de manière significative les temps de séchage et d'accroître ainsi votre productivité.

Notre système de régulation automatique de l'air extrait permet d'optimiser séchage et consommation d'énergie.





Conception 3D - Tunnel modulaire 6 chariots

Fruits, légumes, biscuits, confiseries, viandes, poissons, champignons, herbes aromatiques, fleurs…

La gamme ZTR

Basée sur le principe de séchage par re-circulation d'air déshydraté par condensation sur batterie froide, technologie issue du savoir faire ARCOS, les déshydrateurs ZTR sont la réponse aux problématiques de séchage basse température, **inférieure à 45°C**, des produits séchés à forte valeur ajoutée.

Notre régulation électronique par automate programmable couplée à nos installations frigorifiques de type «pompe à chaleur» garantissent performance et efficacité énergétique pouvant représenter une économie de consommation de 40% par rapport à une installation conventionnelle.



Remplissage du séchoir



Zephytec
by Arcos
SÉCHOIRS AROMATIQUES

Chaque déshydrateur Zephytec se compose de quatre éléments adaptables à vos besoins et à vos produits :

• **L'enceinte.** Adaptable en dimensions, nombre de portes, en inox ou acier laqué, elle accueillera votre lot de produits à traiter sur grilles et chariots adaptés.

• **La ventilation.** Elle assure la circulation de l'air sec autour des produits à sécher. Sa puissance impactera directement la vitesse d'extraction de l'humidité des produits. Notre procédé Vario-flux, conçu pour diffuser un flux d'air horizontal uniforme en tout point, garantit une qualité de séchage identique de tous les produits.



Façade de 3 tunnels de séchage

• **La déshumidification.**
Issues de notre savoir faire de frigoriste constructeur de four, nos solutions «air extérieur» ou «air recyclé» s'adapteront aux exigences de vos produits et à la température de séchage souhaitée.

• **La régulation.**
Qu'elle soit électronique à affichage digital ou de type micro-contrôleur à écran tactile, elle permet la parfaite maîtrise de la température et de l'hygrométrie à l'intérieur du séchoir. Notre solution «Automate GRAPHIC» vous donnera accès à la gestion de recettes et à la sauvegarde des historiques des cycles de séchage pour une traçabilité optimale.

Arcos Qualité et service d'un fabricant français

Au service des industriels et des professionnels de l'agro-alimentaire, ARCOS est un constructeur de cellules expérimenté, qui réalise entièrement ses équipements dans ses ateliers à Gorrevod (01 France).
Fabrication conforme aux normes CE, contrôles multiples et rigoureux (test qualité/fiabilité en atelier avant livraison) sont la garantie d'un équipement performant et adapté à votre besoin.

Une gamme Industrielle "sur mesure"

Pour concevoir une installation, ARCOS a fait le choix d'être à l'écoute de ses clients en proposant des solutions industrielles parfaitement adaptées aux résultats souhaités. Pour se faire, une phase de validation des procédés en unité pilote ARCOS sera systématiquement proposée avant la mise en fabrication de votre équipement.



469, ROUTE DES CHARMES - 01190 GORREVOD - TÉL : 03 85 30 99 26 - FAX: 03 85 51 82 27 - **zephytec.com**

Agence PANAMA - 03 85 20 56 41