Arcos

COMPACT 100 & 200

Cellules de Décongélation - Séchage - Fumage - Cuisson

Thawing - Drying - Smoking - Cooking units





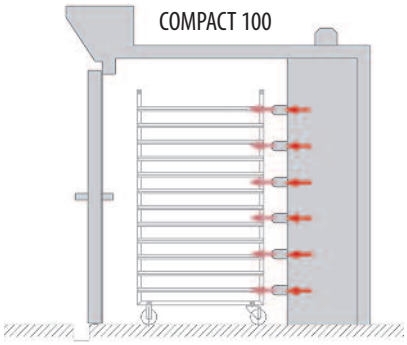




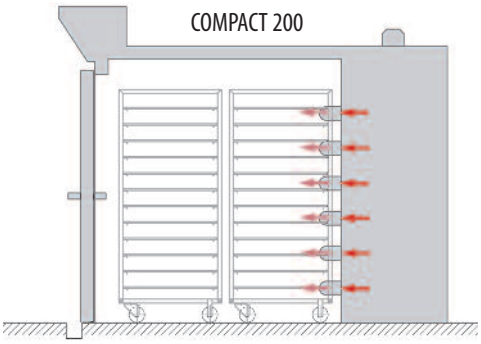
Caractéristiques techniques
Specifications

Construction en inox 304L
Panneaux inox double parois isolés
Chauffage par résistances blindées inox
Ventilation à flux d'air horizontale type "VARIO-FLUX" avec volet balayage motorisé
Batterie de réfrigération inox
Regulation par automate ARCOS "BASIC"
Entirely built in 304L stainless steel
Double walls panels a insulated
Heating by stainless steel heater elements
Stainless steel jet centrifuge ventilator
Horizontal ventilation process VARIO-FLUX with sweeping motorize damper
Stainless steel refrigerating elements sets
Regulation by ARCOS "BASIC" programmable controller

2 modèles COMPACT 100 & 200
2 versions COMPACT 100 & 200



Capacité *Capacity* - 120 kg *120 kilograms*
Largeur *Width* - 1,16 m
Pofondeur *Deepness* - 1,95 m
Hauteur *Height* - 2,03 m
Tri 400 V + N + T - 17 kW



Capacité *Capacity* - 240 kg *240 kilograms*
Largeur *Width* - 1,37 m
Pofondeur *Deepness* - 2,50 m
Hauteur *Height* - 2,03 m
Tri 400 V + N + T - 26 kW

Chariots - Racks

Maniables, ils sont adaptés à tous les espaces
Small and easy to handle trolleys
Dimensions 0,6 x 0,8 x 1,5 m
10 à 16 niveaux - *10 to 16 levels*
120 kg/ chariot - *120 kilograms / rack*

Cellule monobloc climatisée COMPACT

« Elle a tout d'une grande !»

COMPACT Monoblock air-conditionned unit

« It has eveything of a big !»

Fort de son expérience dans les plus grands groupes français, ARCOS a conçu les cellules COMPACT qui répondent à la demande croissante des ateliers semi industriels qui souhaitent travailler avec des outils performants.

Years of experience working with the main French smoked fish processing companies has helped ARCOS develop the COMPACT units built for semi-industrial companies asking for high-performance equipment.

Les cellules COMPACT reprennent l'ensemble des caractéristiques techniques des cellules industrielles climatisées CTF ARCOS, conçues spécialement pour le traitement du poisson. Ces cellules vous garantissent :

- Un traitement parfaitement maîtrisé et reproductible indépendamment du climat de votre site, grâce à la climatisation en circuit fermé.
- L'uniformité de séchage et de fumage des produits grâce à notre procédé de ventilation horizontal unique, "VARIO-FLUX".
- De grandes performances de déshydratation et une régulation précise

COMPACT units resume all specifications of industrial air-conditioned units CTF ARCOS, specially designed for the fish processing. These units ensure:

- A perfectly controlled and reproducible process indepedently of the climate of your site, thanks to the air conditioning closed circuit.

- Uniformity of drying and smoking with our unique horizontal ventilation process, «VARIO-FLUX».

- High dehydration performance and precise regulation

Les atouts reconnus des cellules **COMPACT**
The strengths of the **COMPACT**

• La taille compact • *Its compact size*

Tout en offrant une grande capacité de production, les cellules COMPACT sont de conception monoblocs pour être transportées entièrement assemblées, réduisant ainsi les coûts d'installation.

While offering a high production capacity, COMPACT are monoblock design in order to be transported completely assembled, reducing installation costs.

• La garantie d'une production maitrisée • *A production controlled*

Fiable et convivial, l'automate ARCOS permet la mise en mémoire de 25 programmes. Il vous garantit des recettes maitrisées et reproductibles grâce à une régulation précise des températures et hygrométries.

Reliable and user friendly, the automaton ARCOS allows the storage of 25 programs. It ensures controlled and repeatable recipes thanks to a precise regulation of the temperatures and the hygrometry.

• La polyvalence • *Versatility*

Les cellules COMPACT s'adaptent à tous les produits, à plat ou suspendus. Le système de réfrigération intégré et l'injection de vapeur offrent une grande polyvalence de traitement entre **+3°C à +120°C**.

COMPACT kilns adapt itself to all products, flat or suspended. Thanks to its integrated refrigeration system and the steam injection, the equipment work from **+3°C to +120°C** *wich allows a large processing versatility.*

Cellules multifonction : Décongélation - Séchage - Fumage - Cuisson

Multifounctional units : Thawing - Drying - Smoking - Cooking



- Mode FRIGO • *COOLING mode*

Maintient la température de +3 à +5°C grâce au groupe frigorifique, utilisé en début de cycle pour garder les produits frais ou en fin de cycle pour les refroidir.

Maintains the temperature from +3 to +5°C, used in the beginning of cycle to keep fresh the products or at the end of cycle to cool them.

- Mode DÉCONGÉLATION • *THAWING mode*

Optimise les temps de cycle et la qualité des produits décongelés. La plage de température varie de +20 à +5°C, en ambiance humide saturée, avec gestion de la température à coeur.

Optimize the cycle duration and the quality of the defrosted products. The range of temperature varies between +20 and +5°C, in saturated wet atmosphere, with management of the core temperature.



- Mode SÉCHAGE FUMAGE à froid • *Cold DRYING SMOKING mode*

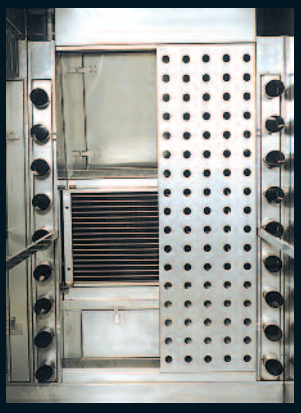
Maitrise des températures de +18 et +26°C et performance de séchage adaptée au traitement de poisson type : saumon, truite....

Temperatures controlled between +18 and +26°C and drying performance suitable for the treatment of fish such as salmon, trout ...

- Mode SÉCHAGE FUMAGE à chaud • *Hot DRYING SMOKING mode*

Maitrise des températures de +35 et +95°C avec hygrométrie régulée en fonction des poissons traités.

Temperatures controlled between +35 and +95°C with humidity controlled according to the treated fish.



- Mode CUISSON • *COOKING mode*

En fin de cycle, le contrôle de la température à coeur permet de gérer la texture des produits fumés à chaud.

The control of the core temperature allows at the end of the cycle to manage the texture of the smoked product under hot conditions and to control the pasteurization phases of certain products.

- Mode PASTEURISATION • *PASTEURIZATION mode*

Controle les phases de pasteurisation de certains produits comme les terrines de poisson.

Control the pasteurization phases of certain products such as fish terrines.

- Mode LAVAGE AUTOMATIQUE • *AUTOMATIC WASHING mode*

Gère un cycle d'injection de détergent et rinçage : garde les parties techniques et l'intérieur de la cellule propre pour un bon fonctionnement. Permet aussi de réaliser un prélavage des chariots.

Keeps the parts and the inside of the oven clean for the good functioning of the kiln. It also enables a prewash of the trolleys.

ARCOS, des experts à votre service

ARCOS, experts at your service

ARCOS, spécialiste du traitement des produits alimentaires, est à votre écoute pour vous proposer des solutions appropriées à vos productions. La compétence de ses techniciens et leur connaissance parfaite des étapes de fabrication vous assure un résultat d'une qualité incomparable.

ARCOS, specialist in food processing, is at your disposal to offer appropriate solutions for your productions. The competence of its technicians and perfect knowledge of the manufacturing steps ensures a result of incomparable quality.



Les générateurs de fumée Arcos Smoke generators



• Par combustion de sciure • *Smoking via a combustion type generator*

L'approche traditionnelle des produits fumés s'effectue à l'aide d'un générateur à sciures (brûlées sous air appauvri en oxygène). La grande richesse aromatique des fumées produites est souvent un atout de poids.

The traditional approach to smoked products uses a sawdust type generator (the air used to burn the sawdust has a reduced oxygen content). The considerable aromatic richness of the smoke produced is often a strong asset.



• Par friction de buche • *Friction smoke generator*

La pyrolyse du bois est obtenue par l'échauffement provoqué par le frottement d'une roue cannelée tournant à grande vitesse sur une bûche de bois qui est comprimée électropneumatiquement sur le système de friction. Cette technologie permet l'utilisation d'une grande variété d'essence de bois et génère une fumée dite "froide", très aromatique, avec des taux de benzopyrènes très faibles.

The pyrolysis of the wood is obtained by the warm-up provoked by the friction of a fluted wheel turning at high speed on a knot-free hardwood piece which is pressed pneumatically on the friction system. This method allows many different kinds of smoke flavour and colour nuances. It generates a «cold» smoke, particularly mild natural smoke flavour, with very low rates of carcinogens.



• Par atomisation • *Smoking via an atomization unit*

Sans rejet extérieur et en toute sécurité, l'atomisation consiste à brumiser dans la cellule des fumées liquides condensées (pH de 2,5). Conditionnée en bidons (de 10 à 1000 kilos), la fumée liquide existe en plusieurs parfums (arômes 100 % naturels).

Free of exterior discharge and in full safety, this system uses compressed air to atomize liquid extracts of condensed smoke in the unit (pH 2.5). The smoking liquid is packed in containers, and it is available with several aromas depending on the types of wood used.

C'est aussi... Arcos It is also.....

Une gamme industrielle, pour des **installations de 300 kg à plus de 2 tonnes transformés par cycle**, travaillant dans des conditions précises de température et d'hygrométrie.

Déclinée en version "Traditionnel" 1, 2, 4 chariots, ou en version "Tunnel" sans limitation du nombre de chariots, elle intégre tous les points forts de notre technologie.



An industrial range, for **300 kilograms to more than 2 tons processed per batch installation**, *processing in perfect temperature and humidity conditions.*

Declined in "Classic" version - 1, 2, 4 racks, or in "Tunnel" version - unlimited rack number, It integrates all the strengths of our technology.

Arcos

469 Route des Charmes - 01190 GORREVOD - FRANCE
Tel : 0033 (0)3 85 30 99 26 - Fax : 0033 (0)3 85 51 82 27
www.arcos-agro.com / contact@arcos-agro.com