

## Échaudage vertical par condensation



## Échaudage vertical par condensation

Le système fermé d'échaudage vertical par condensation de Frontmatec injecte de la vapeur dans le compartiment d'échaudage, laquelle se condense sur la surface des carcasses pour garantir une viande de qualité optimale.

Frontmatec recommande une combinaison de la ligne d'échaudage avec un convoyeur Duoplan et une manille de saignement standard.

### Hygiène

Le niveau d'hygiène est élevé, car l'accès pour le nettoyage est facile avec le soulèvement des plaques de plancher, l'ouverture des murs de plaques dans chaque section, le toit avec pente et les spoilers démontables.

Pour le nettoyage quotidien, un système de nettoyage basse pression (pression <25 bar/362 psi) est recommandé.

### Options

- Une hotte d'évacuation d'aspiration supplémentaire fixée à un échappement d'aspiration existant ou une fente de chaîne fermée est disponible pour la ligne d'échaudage de condensation
- Système CIP

Frontmatec recommande de positionner la ligne d'échaudage après la machine de pré-lavage. Les porcs sont transportés sur un convoyeur aérien dans la ligne d'échaudage.

Frontmatec recommande de positionner la ligne d'échaudage aussi près que possible du dissolvant de poils, afin d'éviter que les porcs échaudés ne soient refroidis juste avant que les poils ne soient enlevés.

### Pourquoi l'échaudure de condensation verticale!

- Efficacité avec un temps de démarrage court
- Échaudage efficace par un contrôle différencié de la température
- Amélioration de la qualité de la viande et du bien-être élevé des animaux, car l'infection de la cavité thoracique, l'eau dans les poumons et la contamination croisée sont évitées grâce à l'absence de blessure par bâton sur les carcasses, à la recirculation de l'eau sale, etc.
- Avantages en termes de coûts énergétiques et hydriques avec un contrôle absolu de la température et une consommation minimale d'énergie et d'eau. Aucun produit chimique n'est nécessaire lors de l'ébullition à la vapeur chauffée
- Amélioration des conditions de travail et rétention des opérateurs avec un panneau de commande convivial et abaissement des plaques de plancher pour plus d'espace pendant le travail ou le nettoyage
- Gain de temps avec un accès facile au nettoyage
- Risque minimal de suréchaudage en cas de panne



## Conditions préalables

Longueur maximale du porc entre le point de suspension de la chaîne et le museau ne doit pas dépasser 2 450 mm/96,45".

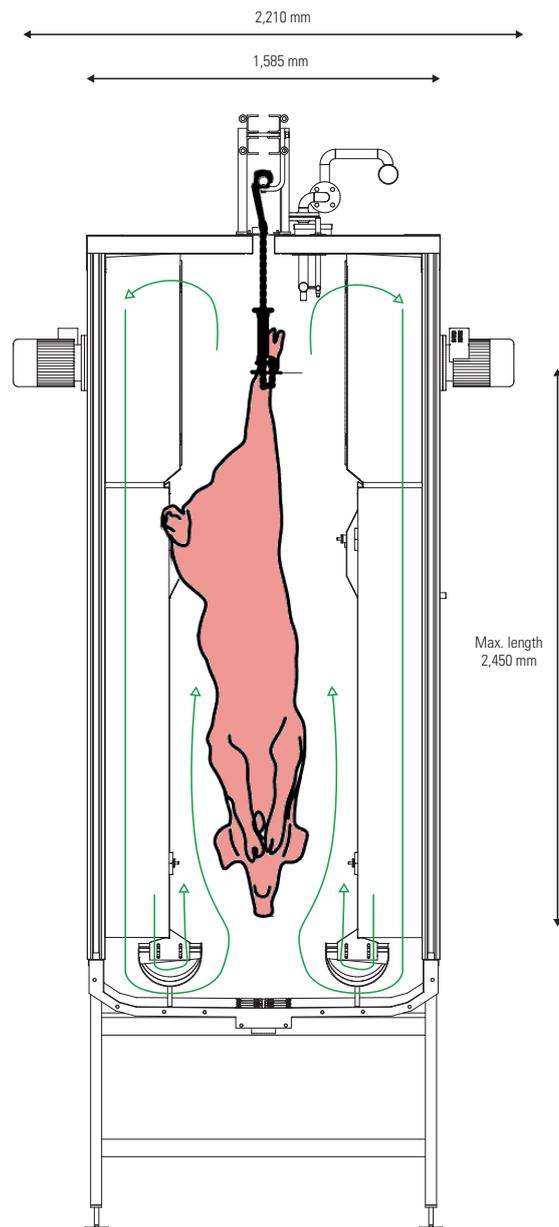
## Exigences légales et de sécurité

L'échaudure à condensation verticale est approuvée CE et conçue pour répondre aux exigences les plus strictes en matière de santé et de sécurité.

## Technical data

Température de la vapeur, min.	110°C/230°F
Pression de vapeur	6 bar/87 psi
Consommation de vapeur	1 kg/porc 2.2 lbs/porc
Pression de l'eau	3 bar/43.5 psi
Température de l'eau	10°C/50°F
Consommation d'eau	1 litre/porc 0.26 gal/porc
Pression d'air	6 bar/87 psi
Consommation d'air	0.5 N litre/porc
Puissance	0.2 kW/porc

\*Les données techniques peuvent être sujettes à changement



Vue en coupe de la structure et du flux d'air et de vapeur.

## Contact

CN: shanghai@frontmatec.com  
Phone: +86 215 859 4850

DK: kolding@frontmatec.com  
Phone: +45 763 427 00

NL: rijssen@frontmatec.com  
Phone: +31 886 294 000

UK: birmingham@frontmatec.com  
Phone: +44 121 313 3564

[frontmatec.com](http://frontmatec.com)

DE: beckum@frontmatec.com  
Phone: +49 252 185 070

ES: barcelona@frontmatec.com  
Phone: +34 932 643 800

RU: moscow@frontmatec.com  
Phone: +7 495 424 9559

US: kansascity@frontmatec.com  
Phone: +1 816 891 2440